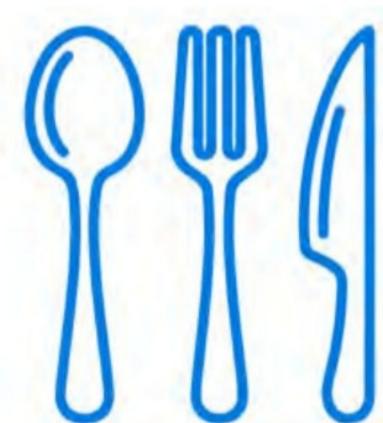
NONOSTANTE TUTTO, **LA RISTORAZIONE C'È**

"È proprio così. La ristorazione c'è nelle scuole, c'è negli ospedali c'è nei luoghi di lavoro e non si ferma mai. E ce n'è così tanta, tutti i giorni, da impegnare 120 mila persone e generare un giro d'affari vicino ai 6 miliardi di euro l'anno. Una bella cifra, non c'è che dire. Ma che fine fanno oggi questi soldi?... Siamo sicuri che i profitti che ne traggono le SRC siano adeguati agli sforzi che negli anni hanno compiuto e continuano a compiere in termini di qualità, innovazione e sostenibilità?... Oggi, francamente, no.
Ma anche ammesso che l'erosione dei margini di guadagno cui stiamo assistendo sia solo una questione di... rischio di impresa, cosa dire allora del sistema degli appalti pubblici che non è ancora in grado di trattare la ristorazione come un servizio fondamentale e strategico per le comunità a cui si rivolge, riservando ad essa regole e criteri di approvvigionamento allineati con il suo valore economico e sociale?

Siamo quindi ancora una volta spettatori inermi dell'impoverimento di un mercato stressato dal calo dei volumi, poi dalla pandemia e infine dalle impennate dei prezzi. Lasciato solo dalle istituzioni e da regole contrattuali che, nel rinnovarsi (vedi Codice degli Appalti), invece di allargare lo sguardo ai tempi che corrono, non forniscono alle stazioni appaltanti una linea di indirizzo univoca, capace di generare basi d'asta congrue e clausole efficaci di adeguamento dei prezzi. Così far quadrare i conti è molto difficile."

OROGEL
Food Service
Buono, pronto, fresco.
Sempre.
Lasciati ispirare
dalle nostre ricette!
Inquadra il QR code
e scarica il ricettario.
NOVITÀ
NUOVI CONTORNI
facili, veloci e gustosi.
Patate alla Cacciatora: saporite patate a spicchi,
già rosolate e condite, con cipolla grigliata,
pomodorini e una profumata salsa al pomodoro.
Misto Sapori Antichi: cavolo nero, cavolo
verza, patate a cubetti e cipolla per
un mix ben equilibrato per tante ricette.
OROGEL
Food Service
Qualità garantita
PATATE
ALLA CACCIATORA
le RICETTE
VELOCI
PER LA CUCINA
PROFESSIONALE
1000 g
OROGEL
Food Service
Qualità garantita
MISTO SAPORI ANTICHI
CON CAVOLO NERO
il BENESSERE
PER LA CUCINA
PROFESSIONALE
1000 g
www.orogelfoodservice.it

NOVEMBRE 2023

RUBRICHE

Ristorando

Anno 28 - numero 11 - Novembre 2023

Direttore responsabile: Antonio Savoia

Coordinamento editoriale: Alberto Anderloni

Redazione: redazione.ristorando@edifis.it
Massimo L. Andreis • Alberto Anderloni • Luigi Limonta

Collaboratori: Lorenzo Bonardi • Roberto Bramati • Luisa Cappellina • Antonio Duva • Corrado Giannone • Roberto Giannone • Emilia Guberti • Giovanni Lizzini • Davide Moscuzza • Daniele Pisanello • Alberto Schiraldi

Grafica: Barbara Aprigliano

Servizi fotografici: Jonni Ricci • Massimo Viegi • Massimiliano Masala

Pubblicità: dircom@edifis.it • pubblicita@edifis.it

Traffico pubblicitario: Francesca Gerbino • francesca.gerbino@edifis.it

Amministrazione: amministrazione@edifis.it

Stampa: Aziende Grafiche Printing S.r.l. • Peschiera Borromeo (MI)

Prezzo di una copia: €1,20 • Arretrati €4,00

Eventi e Convegni: convegni@edifis.it

Abbonamenti: Italia €60,00 • Europa €100,00 • Resto del mondo €120,00
abbonamenti@edifis.it • www.ristorando.eu

Registrazione Tribunale di Milano N° 156 del 11/03/1996
Iscrizione Registro Operatori della Comunicazione N° 06090

Ristorando
una rivista edita da:

EDIFIS S.r.l.
Viale Coni Zugna, 71 - 20144 Milano - Italy
Tel. +39 023451230 - Fax +39 023451231
www.edifis.it

Camst group cucina per il Bologna Fc 1909 anche nella stagione 2023-2024

Per tutta la stagione 2023-2024 sarà **Camst group** a preparare i pasti per il **Bologna Fc 1909**. Si tratta del rinnovo di un rapporto consolidato tra la corazzata del foodservice bolognese e la squadra felsinea. Attraverso il marchio **Dettagli Catering**, Camst gestirà i bar all'interno dello stadio *Dall'Ara* e si occuperà delle aree hospitality nella zona della *Terrazza Bernardini* e della *Sala Platino*, offrendo un'esperienza gastronomica di alta qualità. Inoltre, l'azienda manterrà la gestione della ristorazione quotidiana della prima squadra presso il *Centro Tecnico Niccolò Galli* di Casteldebole. Il menu personalizzato, curato dai dietisti specializzati del Servizio Nutrizione di Camst, continuerà a seguire le indicazioni fornite dal team di nutrizionisti del club rossoblù.
La collaborazione con il rinomato chef bolognese **Max Poggi** è confermata anche per questa stagione. Il cuoco firmerà i menu della Terrazza Bernardini e creerà un piatto unico per ogni partita casalinga.
La partnership tra Camst group e il Bologna si estende anche ai giovani tifosi rossoblù membri del *Bologna Kids Club*. Sono previsti momenti formativi volti a promuovere l'alimentazione sana e la cucina creativa, con l'obiettivo di sviluppare una connessione positiva tra l'alimentazione e il mondo dello sport.

CHEF MAX POGGI CON LO STAFF CATERING

Centro unico di cottura a Como: 2 le offerte, in 3 mesi l'appalto

Due candidati per un centro cottura unico: sono due le offerte arrivate al **Comune di Como** per realizzare la nuova cucina centralizzata che produrrà i pasti per tutte le scuole comunali.
L'area individuata per la nuova struttura è quella di via Somigliana: si tratta di circa 5mila metri quadrati dove, attraverso la formula del project financing prescelta dall'amministrazione **Rapinese** verrà realizzato il centro cottura dalla azienda che vincerà il bando, che si occuperà anche della gestione del servizio di refezione per tutte le mense scolastiche comunali. Che, nel complesso, richiedono la preparazione di circa 5.000 pasti giornalieri, oltre ad altri 1000 pasti circa destinati alla distribuzione in altre sedi di proprietà comunale e in refettori aperti alla cittadinanza.
Oscilla tra 4 e 5 milioni di euro il costo dell'operazione (in base al tipo di proposta, ad esempio se sono previste demolizioni e ricostruzioni o solo una radicale ristrutturazione). Ricevute le manifestazioni di interesse, adesso la giunta ha tre mesi per decidere quale delle due opzioni è la prescelta.

Il fondo Apollo compra wagamama (TRG) per 500 mln di sterline

Il fondo di investimento americano **Apollo** ha lanciato un'offerta per acquisire **The Restaurant Group (TRG)**, il proprietario della catena di ristoranti asiatici **wagamama**.
L'acquisizione è valutata a 506 milioni di sterline e dovrebbe essere completata all'inizio del 2024.
The Restaurant Group gestisce circa 400 ristoranti e pub in tutto il mondo, con il suo marchio principale che è la catena wagamama.
Nel 2022, il gruppo ha registrato una perdita di 86,8 milioni di sterline, in aumento rispetto a quella di 35,2 milioni nel 2021, con un fatturato di 883 milioni di sterline, rispetto ai 636 milioni dell'anno precedente. Il mese scorso, il gruppo ha ceduto le marche **Frankie and Benny's e Chiquito** a **Big Table**, proprietario del **Cafe Rouge**.
Wagamama ha fatto il suo debutto in Italia nel 2017 e attualmente ha 10 location, distribuite tra centri urbani, centri commerciali, outlet e aree di transito. Recentemente, il brand ha aperto il secondo ristorante a Roma, presso la Stazione Termini, negli spazi dell'Ala Mazzoniana, accessibile sia dall'interno che dall'esterno della stazione.
Lo sviluppo in Italia è guidato dal gruppo **Chef Express** e **Percassi**.

All'Antico Vinaio: a Napoli il 19°pdv della "schiacciata"

Arriva anche a Napoli **All'Antico Vinaio**, il tempio della schiacciata fiorentina. Questa nuova sede, aperta in joint venture con **Percassi** tramite **AV Retail**, offre opportunità di lavoro per 22 persone e porta a 19 i pdv dell'insegna nel mondo, di cui 15 aperti in Italia.
La storia di All'Antico Vinaio ha inizio nel lontano 1989, quando la famiglia Mazzanti inaugura il primo locale a Firenze. Lo sviluppo del marchio è stato poi realizzato da **Tommaso Mazzanti** a partire dal 2006. Attualmente, All'Antico Vinaio conta 19 negozi, di cui 15 in Italia e 4 negli Stati Uniti, coinvolgendo oltre 300 collaboratori che lavorano per mantenere alta la reputazione del marchio.
Tommaso Mazzanti, il proprietario di All'Antico Vinaio, ha condiviso la sua felicità per l'apertura a Napoli, definendola un sogno che si avvera. Ha espresso quindi gratitudine per l'affetto ricevuto e ha condiviso l'entusiasmo di inaugurare questo nuovo punto vendita, il 19° nella sua carriera imprenditoriale.
Matteo Morandi, CEO di Percassi Retail e AD di AV Retail, ha ribadito il sostegno a Tommaso Mazzanti nella sua missione di diffondere il cibo di strada di alta qualità a livello globale. Ha elogiato l'ingegno e il successo dell'imprenditore e ha espresso orgoglio nell'apertura di Napoli, anticipando nuove sorprese per gli appassionati dell'Antico Vinaio.

F&b e sostenibilità a Le Vele di Desenzano dopo il restyling

Riapertura ufficiale per il centro commerciale *Le Vele* di Desenzano del Garda, che ha completato i lavori di restyling annunciati due anni fa. Tra le novità, una moderna food court di 1.600 mq, che propone nuovi ristoranti come **Signorvino**, **AlicePizza**, **La Piadineria** e **Lapecoranera**.
Un passo indietro: nonostante un grave incendio lo scorso maggio abbia causato danni di almeno 10 milioni di euro, la ristrutturazione è stata portata a termine entro i tempi previsti. Il progetto ha coinvolto una trasformazione sia degli interni che degli esterni, con un nuovo design per facciate e vetrine, pavimentazione rinnovata per piazza e promenade, introduzione di nuovi accessi pedonali e un'ampia area verde con nuove piante.
La svolta più significativa è stata l'eliminazione del tetto, trasformando Le Vele in un centro "open air".
L'investimento totale per questa operazione di restyling supera i 20 milioni di euro: adesso il CC Le Vele, che si estende su una superficie di oltre 28mila metri quadrati, ospita ora 45 negozi.
Aperto nel 2003, lo shopping center Le Vele è stato acquisito nel 2019 dalla società Promos, fondata nel 1990 dall'attuale presidente **Carlo Maffioli** e oggi gestita dai figli **Filippo** e **Tommaso**.

Le mense di Fano gestite da Dussmann le migliori d'Italia

Il 100% di risposte positive: una volta si sarebbe detta bulgara la percentuale di approvazione per il servizio di mensa scolastica del **Comune di Fano**, in carico a **Dussmann Service**. Mensa che si conferma la migliore d'Italia secondo **Foodinsider**, che ha pubblicato l'ottavo Rating sulla refezione scolastica in Italia.
Un risultato frutto della stretta collaborazione tra il Comune di Fano e l'azienda di ristorazione con sede in provincia di Bergamo, che prepara ogni giorno della settimana i pasti destinati a 2100 bambini delle scuole dell'infanzia e primarie del Comune, in provincia di Pesaro e Urbino, protagonista di un modello di ristorazione votato al benessere, alla salute e alla partecipazione. Dussmann si impegna quindi a preparare pasti equilibrati e gustosi che riflettono la tradizione locale, utilizzando materie prime del territorio e percentuali elevate di prodotti biologici e pesce fresco dell'Adriatico. La collaborazione con le famiglie è fondamentale per migliorare il servizio, promuovendo il dialogo e condividendo obiettivi comuni di benessere e qualità alimentare. La mensa di Fano dimostra dunque che dove c'è dialogo con la comunità e si promuove la cultura del benessere e l'uso di prodotti di qualità locale, si ottiene un servizio eccellente. Risultato: le valutazioni del servizio effettuate da Dussmann indicano una soddisfazione del 100% degli intervistati.

Burger King battezza il primo locale del Salento in zona stadio

E prevista per i primi giorni di dicembre l'opening di un pdv **Burger King** nei pressi dello stadio Via del Mare di Lecce. Il brand made in USA celebre per il whopper, che ha all'attivo oltre 175 ristoranti in Italia, ha investito 2 milioni di euro per la realizzazione della nuova location nella periferia della capitale del Salento. Sono 30 i posti di lavoro previsti per il fast food, e le selezioni sono già cominciate.
Il secondo Burger King della Puglia, dopo quello aperto a Bari, il primo aperto nel tacco d'Italia, punterà soprattutto sulla offerta del servizio Drive, che permette ai clienti di ordinare e ritirare i prodotti dal menu attraverso uno sportello dedicato, ricevendo i sacchetti e i vassoi direttamente in auto.
Il punto ristoro avrà una superficie di 450 metri quadri ed è in fase di costruzione su un'area che includerà anche una stazione di rifornimento di carburante a marchio *Dill's*, dotata di colonnine di ricarica elettrica.

McDonald's porta la full occupancy nel CC Le Centurie

Il gruppo **Pradera Management Italy** ha annunciato l'inaugurazione di un nuovo punto vendita **McDonald's** all'interno del centro commerciale Le Centurie, situato nella provincia di Padova.
Il locale, che si estende su una superficie di 620 mq, arricchisce ulteriormente l'offerta de mall, che è stato aperto nel 2012 e che conta attualmente 43 punti vendita, con una Gla totale di circa 12.000 mq. Con l'apertura del marchio americano e l'ingresso, lo scorso aprile, dei brand *Intimissimi Uomo* e *Bottega Chic*, Le Centurie raggiunge la piena occupazione.
Con l'approdo di McDonald's nella struttura sono ora attivi quattro pdv f&b, che offrono orari di apertura prolungati rispetto a quelli praticati nella galleria del Cc. Che, in totale, considerando sia i dipendenti diretti che quelli indiretti, offre opportunità lavorative a circa 300 persone, tra dipendenti, servizi e manutentori. Recentemente, Le Centurie ha beneficiato di un aggiornamento all'illuminazione a led della galleria, con l'obiettivo di ridurre il consumo energetico e l'impatto ambientale della struttura.

Rossopomodoro e Autogrill ora a Vicolungo, poi Merlata Bloom

Con l'apertura del primo locale all'interno del *Vicolungo The Style Outlets* (**Neinver**) prende corpo la collaborazione tra **Rossopomodoro** e **Autogrill**.
Un accordo quello con il colosso del poeple on the move con sede a Rozzano (MI), parte del nascente gruppo internazionale risultato della fusione con la svizzera **Dufry** (che, come annunciato dall'AD della nuova realtà, Xavier **Rossinyol**, prenderà il nome di **Avolta**) che porta anche la catena di pizzerie napoletane - che per prima a inzio anni Duemila ha pesportato l'orgoglio di Napoli in versione doc nel resto d'Italia - nel portfolio dei marchi Autogrill. Che, a sua volta, come ha sottolineato l'AD del food brand **Nicola Saraceno**, si aggiunge "al consolidato gruppo di partner Rossopomodoro che contribuiscono a portare l'eccellenza della tradizione mediterranea in tutta Italia e nel mondo".
Prossimo step della collaborazione sarà a breve l'apertura di un ristorante Rossopomodoro all'interno del lifestyle center *Merlata Bloom*, che aprirà al pubblico il 15 novembre.
"Autogrill condivide con Rossopomodoro la passione per i sapori autentici della tradizione e per la qualità delle materie prime", ha commentato **Luca D'Alba**, General Manager Autogrill Italia. "Una visione comune che si sostanzia in un percorso condiviso di innovazione, evoluzione e valorizzazione delle eccellenze del territorio".

Formazione e inclusione al TOG Bistrot con Carlo Cracco

Taglio del nastro a Milano per **TOG Bistrot**, un nuovo progetto di ristorazione solidale promosso dallo chef **Carlo Cracco** in collaborazione con la *Fondazione TOG*.
Parte del Centro TOG Carlo De Benedetti, un innovativo progetto che offre percorsi di riabilitazione e terapie personalizzate per bambini con lesioni cerebrali e sindromi genetiche, TOG Bistrot segue il modello didattico già sperimentato a Villa Terzaghi di Robecco sul Naviglio (MI), sede del ristorante didattico promosso dall'*Associazione Maestro Martino* presieduta dal celebre cuoco, dedicata alla promozione della filiera agroalimentare lombarda attraverso la cucina d'autore, dove i migliori studenti degli istituti alberghieri della Lombardia partecipano gratuitamente a un percorso di formazione in cui convergono esperienze, riflessioni e testimonianze da parte di professionisti, aziende e innovatori del settore da cui trarre spunti per la ristorazione del futuro.
Anche TOG Bistrot si propone di unire una proposta gastronomica di alta qualità e al contempo punta a promuovere l'inclusione sociale e la formazione. Situato all'interno del Centro TOG, offre non solo ristorazione, ma anche spazi per eventi, convegni, mostre e coworking. Il ricavato del bistrot e delle iniziative di catering solidale sarà destinato a sostenere le attività della Fondazione TOG e i percorsi di formazione finalizzati all'inserimento nel mondo del lavoro dei ragazzi del Centro TOG.

PIZZIUM e CROCCA: 2 format per 52 pizzerie

Doppio colpo della premiata ditta Saturnino & Arbellini che, con le recenti aperture di un pdv **PIZZIUM** a Pavia e di un locale a insegna **CROCCA** a Milano, arriva a contare 52 location "a tutta pizza" aperte lungo la Penisola.
Con ordine: PIZZIUM arriva a quota 45 locali con l'opening nella città universitaria lombarda, con una forte presenza di studenti italiani e stranieri. Situato in Via dei Mille 219, il nuovo ristorante offre 93 posti a sedere all'interno e un dehors all'aperto con 40 sedute, in un ambiente dall'autentico stile partenopeo.
Negli stessi giorni il Gruppo PIZZIUM ha aperto il secondo punto di vendita CROCCA di Milano: situata in Via San Gregorio 11, la nuova pizzeria accoglie gli appassionati della pizza sottile e leggera, preparata con ingredienti di alta qualità e una meticolosa lavorazione: le pizze tonde di Crocca si contraddistinguono per il bordo basso e croccante, e per un impasto base altamente digeribile.
Creato da Saturnino e Arbellini nel 2020, il format si caratterizza per un ambiente informale e accogliente, con ampie sale interne, arredamento semplice in legno e un'atmosfera che richiama lo stile vintage degli anni '70 e '80. Attualmente CROCCA ha all'attivo due punti vendita a Milano e Torino, e una pizzeria a Brescia, Gallarate e Verona.

Con Pellegrini Card buoni pasto e pagamenti elettronici

Il **Gruppo Pellegrini**, in collaborazione con **A-Tono**, potenzia il valore offerto alle aziende e ai collaboratori attraverso Combined Payment Solutions.
Impegnato a promuovere il benessere sul lavoro, il Gruppo Pellegrini propone soluzioni di welfare innovative, con la Pellegrini Card come strumento sicuro e vantaggioso per clienti, utenti ed esercenti, utilizzabile con tutti i pos bancari. La carta offre ampia spendibilità alle persone e vantaggi fiscali alle aziende. Adesso la Pellegrini Card si arricchisce di una nuova funzionalità grazie a DropPay Mastercard, consentendo pagamenti ovunque, anche online. Basta registrarsi su DropPay e attivare la carta Mastercard.
Davide Scaramuzza, direttore Divisione Welfare Solutions di Pellegrini, colosso della ristorazione da 750 milioni di fatturato nel 2022 guidato dal fondatore **Ernesto Pellegrini** con oltre 10mila collaboratori, sottolinea l'attenzione del Gruppo alle esigenze dei clienti e l'orgoglio nell'offrire soluzioni integrate. A sua volta, **Luciano Leotta**, Chief Marketing Officer di A-Tono, gruppo indipendente attivo nel marketing interattivo multicanale da oltre 20 anni che offre soluzioni combinate e personalizzate di Technology, Marketing e Payment, evidenzia il ruolo del pagamento come touchpoint strategico e offre servizi personalizzati per accompagnarne lo sviluppo.
La DropPay Mastercard diventa veicolo di fidelizzazione aziendale, consolidando la relazione tra brand e collaboratori e semplificando ogni transazione quotidiana.

Camst riapre il ristorante Tavolamica dopo l'alluvione

Il ristorante self-service **Tavolamica** di Fornace Zarattini a Ravenna, danneggiato e chiuso a causa dell'alluvione della scorsa primavera, ha riaperto oggi: nonostante la chiusura, l'attività non si è mai fermata grazie agli sforzi dei soci e dei dipendenti di **Camst group**.
La struttura è stata completamente restaurata e rappresenta un simbolo di resilienza e solidarietà della comunità locale. Merito di Camst group, colosso della ristorazione che opera da oltre 75 anni, che è stata in grado di mantenere l'attività di produzione pasti e tutti i servizi di ristorazione collettiva e commerciale nella regione romagnola dopo la catastrofe naturale che si è abbattuta sulla regione qualche mese fa.
La riapertura del ristorante Tavolamica è stata resa possibile anche grazie a una raccolta fondi interna dei dipendenti a favore delle zone colpite dall'alluvione.
A dimostrazione di come anche la solidarietà e l'impegno della comunità locale abbiano avuto un ruolo fondamentale nel ripristino della struttura. Non a caso Camst group e **Legacoop Nazionale** hanno fornito fondi supplementari per sostenere i soci e i dipendenti colpiti dall'alluvione.
Francesco Malaguti, presidente di Camst group, sottolinea che investire nel rinnovo dei locali e nel mantenimento di un'offerta di ristorazione di alta qualità è una dimostrazione tangibile dell'impegno dell'azienda verso la regione strategica della Romagna. La riattivazione dei servizi di ristorazione è il risultato di un notevole sforzo di squadra che coinvolge dipendenti, istituzioni locali, soci e volontari che si sono uniti dopo l'alluvione, dimostrando una determinazione comune a non arrendersi - ha aggiunto il manager.

Fornace Stella arriva all'Eur di Roma

Fornace Stella amplia la sua presenza aprendo all'Eur–Marconi di Roma, proponendo una formula "pop" con l'obiettivo di diventare un punto di riferimento nel quartiere con la sua proposta fondata sul trinomio pizza, burger e fritti. Una cucina e pizze di qualità anche all'Eur dunque, dopo essere diventati punti di riferimento in zona Piazza Bologna, dove **Roberto Priora**, titolare e socio di Fornace Stella insieme ai fratelli **Enrico** e **Barbara Mercatili** hanno aperto la prima location del format. Il nuovo locale a Eur-Marconi, che ha una capienza totale di circa 100 coperti equamente distribuiti tra lo spazio interno e il grazioso dehor, si concentrerà principalmente su pizza e burger, questi ultimi preparati con 180 grammi di scottona fresca mentre il pane viene dal forno Roscioli. Per quanto riguarda le pizze invece, sono state messe a punto da pizzaioli esperti: Angelo Segatori del locale di Piazza Bologna e **Francesco Di Franco** all'Eur. La pizza è assimilabile allo stile della napoletana contemporanea, dunque ampio diametro e cornicione presente ma non esageratamente pronunciato. Un impasto ad alta idratazione (circa il 70%) realizzato con farine biologiche, attraverso una maturazione che varia dalle 50 alle 60 ore. La pizza stesa a mano viene poi cotta in un forno MAM. Il menu raccoglie dalle 30 alle 35 pizze, tra classiche e regionali, accanto alle speciali. L'offerta si completa poi con una selezione di fritti, dai classici ai piatti originali, come supplì, crocchette di patate e molto altro.

8° Rating Foodinsider: ecco come (e dove) migliora il pasto a scuola

Sono ancora tanti i bambini (35%) che rifiutano il cibo senza provarlo mentre il 31% ha paura di assaggiare piatti nuovi e solo il 14% sembra gustare il pasto a scuola: è quanto emerge nell'8° Rating dei menu scolastici condotto da **Foodinsider** che fotografa la situazione nei refettori italiani e ne monitora l'evoluzione, analizzando la quantità di sprechi, le migliori pratiche e i Comuni che progrediscono grazie all'implementazione dei Criteri Ambientali Minimi (CAM), provvedimento che mira in primis a rendere le mense sempre più sostenibili.
I dati relativi all'anno scolastico 2022/23 mostrano che il trend di miglioramento delle mense è continuato dopo la fine del Covid, con un terzo dei Comuni con risultati in progressione. Questo grazie a menu più bilanciati e sostenibili, con una maggiore presenza di legumi come piatto principale. L'uso di cibi processati come prosciutto e formaggio spalmabile è invece cresciuto del 6%. Nel meridione del paese, tuttavia, le mense sono ancora in ritardo rispetto al centro-nord, ma spiccano alcune eccellenze in Puglia, come a Lecce e Brindisi, mentre Bari si segnala per l'uso significativo di prodotti biologici.
Sotto la lente in particolare il legame tra i menu e il territorio: lo studio evidenzia come il 29% delle mense analizzate si rifornisce con oltre 10 prodotti locali a settimana e il 13% ne acquista almeno 5.
Alcune mense riflettono la cultura gastronomica locale, offrendo piatti della cucina tradizionale del posto. Tuttavia, il 61% dei menu non specifica la qualità delle materie prime e molti non forniscono informazioni dettagliate: è nel 39% dei casi che viene specificato se gli alimenti sono surgelati, biologici, DOP/IGP, a Km zero o a filiera corta.
Altra novità di quest'anno è l'intervento di pediatri e psicologi sul tema del cibo a scuola in diverse realtà territoriali: a Bolzano si organizzano incontri con i pediatri per sensibilizzare genitori e insegnanti sull'importanza di una corretta educazione alimentare e di un'alimentazione più varia fin dalla prima infanzia; ad Aosta gli psicologi sono stati ingaggiati dal Comune per studiare le dinamiche di relazione durante il consumo del pasto in mensa.
Tre le best practices di cui si parla nel report dell'8° Rating: la mensa scolastica gestita dal comitato genitori di Faedis, che da più di 30 anni si occupa degli acquisti, in prevalenza di biologico, da produttori locali; la mensa del Comune di Fano, che non a caso è conosciuto come la "città dei bambini e delle bambine" e da tre anni è in cima alla classifica.
La terza realtà virtuosa si chiama Laore, l'agenzia per lo sviluppo rurale della Sardegna, che da più di 10 anni ha avuto mandato dalla Regione per sviluppare progetti di formazione degli insegnanti, tavoli di lavoro sulla mensa per i Comuni e introducendo un nuovo soggetto a supporto dell'educazione dei bambini: la rete delle fattorie didattiche.

Brucio fa tris nell'Urbe con il format La Romana

Brucio si evolve in un'esperienza gastronomica completa: il food brand dei fratelli Antonio e Fabio Scorzafava, uniti ai soci **Alessandro**, **Eleonora Pagliarulo**, **Emanuele Lamanna**, dopo le due pizzerie contemporanee aperte a Roma adesso espandono l'offerta introducendo nella terza location a insegna **Brucio - La Romana** aperta dalla ormai nascente catena una cucina che celebra i grandi classici della tradizione culinaria.
Con due aperture in meno di un anno in Piazza delle Coppelle e a Testaccio, il format si è affermato come punto di riferimento culinario nel cuore di Roma. Nel nuovo ristorante aperto in Piazza delle Coppelle, 50 coperti interni e 30 nel dehors, che accoglie romani e visitatori dalle 11:45 alle 23:30, lo chef Giorgio Faga dà vita a piatti tradizionali e innovativi, seguendo la filosofia di Brucio che privilegia materie prime di alta qualità e una ricerca scrupolosa.
Alessandro Avato, giovane pizzaiolo con esperienze di prestigio nella Capitale, propone accanto alle pizze classiche numerose intriganti variazioni. Presente anche qui la sezione "pizze dalla piazza", con una offerta più ricercata e insolita di ingredienti, tutta da scoprire.

Fradiavolo apre a Milano e punta sugli States

Espansione in corso per Fradiavolo, il food brand di pizzerie, che aggiunge un anello alla catena milanese e prepara il terreno per il suo debutto negli Stati Uniti, in quel di Miami. Il nuovo punto vendita, situato nei pressi di Porta Venezia è il 24° del network in Italia e il sesto a Milano.
Mauro D'Errico e **Gianluca Lotta**, i proprietari del marchio acquisito nel 2018, hanno scelto Porta Venezia per il suo fascino storico e la vivace atmosfera, dichiarando che è un luogo che cattura il cuore e l'immaginazione di chiunque lo visiti.
La proposta culinaria di Fradiavolo è focalizzata sulle varianti di impasto della pizza, tra cui il classico, il multi-cereali e il carbone vegetale, abbinato a materie prime di eccellenza. La varietà proposta ha contribuito a posizionare Fradiavolo nella Top 20 delle migliori catene di pizzerie artigianali al mondo, secondo la classifica 50 Top Pizza. Inoltre, per soddisfare le esigenze alimentari di un pubblico sempre più segmentato ed esigente, è stata introdotta la pizza con mozzarella vegana.
Guardando al futuro, Fradiavolo ha in programma una nuova opening a livello nazionale a Modena, dopodiché, conseguenza dell'ingresso del brand nella basket company di **Gioia Group Spa**, il piano di espansione prevede una diffusione progressiva sul territorio nazionale e l'atteso sbarco negli States, con la prima apertura estera prevista a Miami.

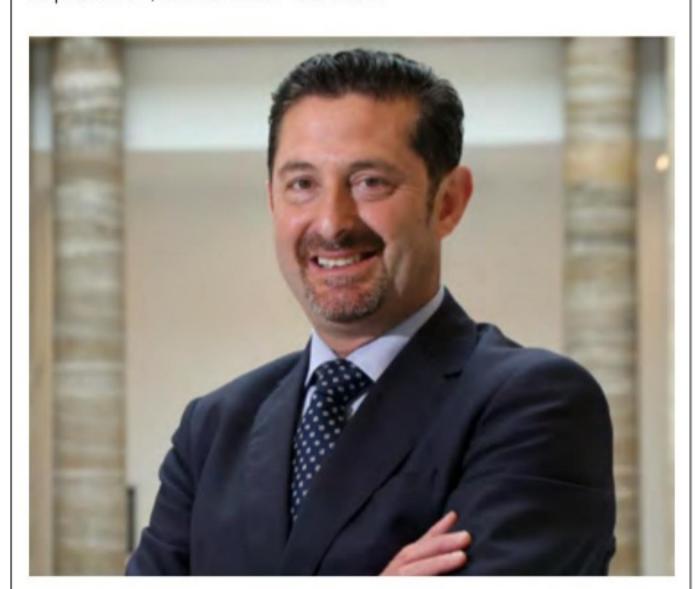
Apre il primo affiliato Gramburger a Pescara

Gramburger Italia, progetto di ristorazione di qualità in franchising, ha aperto il suo secondo ristorante affiliato a Pescara. Situato in via Cesare Battisti, angolo via Clemente de Cesaris, al taglio del nastro hanno partecipato **Rocco Finardi**, imprenditore lancianese e fondatore nel 2020 del food brand, insieme a **Leonardo Valdez**, gestore del nuovo punto vendita, in compagnia dell'Assessore Regionale **Nicola Campitelli**.
Il nuovo franchisee riflette la filosofia di Rocco Finardi, offrendo tutti i sapori distintivi della linea Gramburger, con hamburger di altissima qualità preparati con carni selezionate. Il locale presenta una cucina a vista e Touch menu interni che consentono ai clienti di personalizzare il proprio panino selezionando diverse tipologie di carne, pane e salse. Gramburger offre un supporto che costante e richiede agli affiliati, con controlli sulla produzione effettuati dai professionisti dell'azienda, di garantire la massima qualità dei prodotti. Il coinvolgimento del territorio e l'utilizzo di materie prime locali continuano a essere i pilastri del progetto di Gramburger.

Lino's Coffee: taglio nastro a Vicolungo ed espansione

Lino's Coffee festeggia la sua 35° apertura presso *Vicolungo The Style Outlets*, confermando il successo della formula di caffetteria inaugurata nel 1991 a Parma. Questa opening segue di pochi mesi la prima a Milano, in via Cassala 75, consolidando ulteriormente l'impegno del brand nella promozione di caffè speciali e offerte dolci e salate.
Per conquistare i clienti, Lino's Coffee adotta un equilibrato mix di prodotto e servizio. I locali della catena di coffee shop sono progettati per essere punti di incontro e socializzazione, trasformando la semplice caffetteria in uno spazio contemporaneo dall'autentica atmosfera italiana. Il caffè è il protagonista indiscusso, con un'offerta di miscele sapientemente selezionate e tostate. Il successo di Lino's Coffee è il risultato di un percorso iniziato negli anni '90 come torrefattore, evolvendosi nel mercato food retail a partire dal 1999.

Intesa Sanpaolo e Fipe, nuovi fondi per digitale e sostenibilità

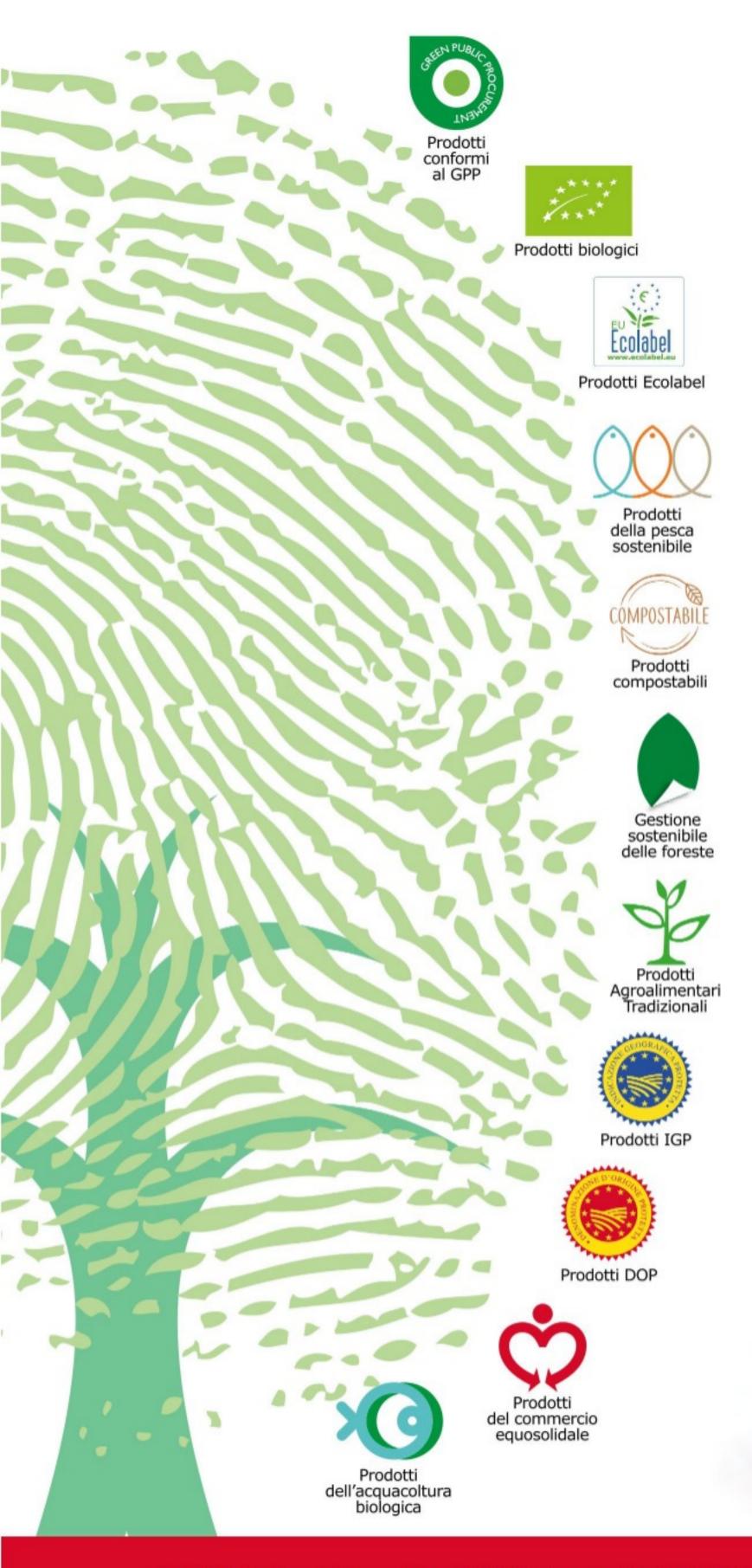
Maggiori investimenti nei pubblici esercizi grazie alla collaborazione tra **Intesa Sanpaolo** e **Fipe-Confcommercio**. L'obiettivo è quello di potenziare le PMI focalizzandosi su sostenibilità e digitalizzazione. Questo accordo si inserisce nel consolidato rapporto tra l'istituto di credito e l'associazione di categoria, che ha già portato alla firma di numerose collaborazioni a favore delle imprese associate, facilitando l'accesso al credito per le piccole aziende.
In particolare, attraverso l'iniziativa *CresciBusiness*, un piano da 5 miliardi di euro dedicato alle piccole imprese, Intesa Sanpaolo ha pianificato interventi per la liquidità e finanziamenti garantiti; l'azzeramento delle commissioni sui micropagamenti tramite Pos in negozio fino a 15 euro fino alla fine dell'anno; la gratuità per un anno del canone dei Pos e delle carte di credito commerciali; agevolazioni su prodotti assicurativi e noleggio di beni strumentali, arredi e complementi per ridurre i costi operativi.
Non solo: entro il 2026, Intesa Sanpaolo prevede di erogare oltre 410 miliardi di euro a medio-lungo termine, di cui 270 destinati alle imprese, contribuendo attivamente alla ripresa economica del Paese. Di questi, 40 miliardi sosterranno i crescenti costi legati all'energia e alla spesa quotidiana.
Aldo Cursano, vice presidente di Fipe, anticipa che il 2023 sarà il vero anno della ripresa per il settore. Sottolinea l'importanza del sostegno offerto dalle banche alle imprese, particolarmente cruciale in questo periodo post-crisi pandemica. Cursano evidenzia sostiene che il 2023 rappresenta una fase storica in cui tutte le realtà, indipendentemente dalle dimensioni, devono affrontare le sfide della digitalizzazione, sostenibilità e innovazione. "È un treno ad altissima velocità quello della crescita e dello sviluppo, che non possiamo permetterci di perdere", ha chiosato Cursano.

ALDO CURSANO,
vicepresidente Fipe

Opening a Milano per Ci Sta. E ora sviluppo in tutta Italia

Ci Sta buona la terza: la prima catena di pizzerie italiana società Benefit ha inaugurato il suo terzo locale a Milano, in via Ozanam 11, zona Corso Buenos Aires. Creato da **Nico Grammauta** nel 2021, il format si distingue per l'uso esclusivo di materie prime italiane provenienti da tutte le regioni, offrendo un'esperienza culinaria che celebra l'eccellenza Made in Italy nel casual dining. Con 70 coperti e un team di 10 operatori tra cucina, preparazione e sala, l'ultima opening di Ci Sta a Milano è solo una delle molte previste nei prossimi mesi su tutto il territorio nazionale. Non a caso il menu di Ci Sta è un viaggio culinario attraverso la Penisola, utilizzando solo materie prime made in Italy di alta qualità, dalla Sicilia alla Puglia fino al Friuli Venezia Giulia, per realizzare i suoi piatti. Gli impasti delle pizze, ad esempio, sono preparati con farina di grano tenero 100% italiano proveniente da coltivazioni biologiche.
Nico Grammauta, fondatore di Ci Sta, sottolinea l'approccio etico dell'azienda, promuovendo la riduzione dell'impatto ambientale, il contrasto allo spreco alimentare, la valorizzazione delle eccellenze agro-gastronomiche italiane e del territorio, nonché il supporto a organizzazioni benefiche e la promozione del talento individuale.

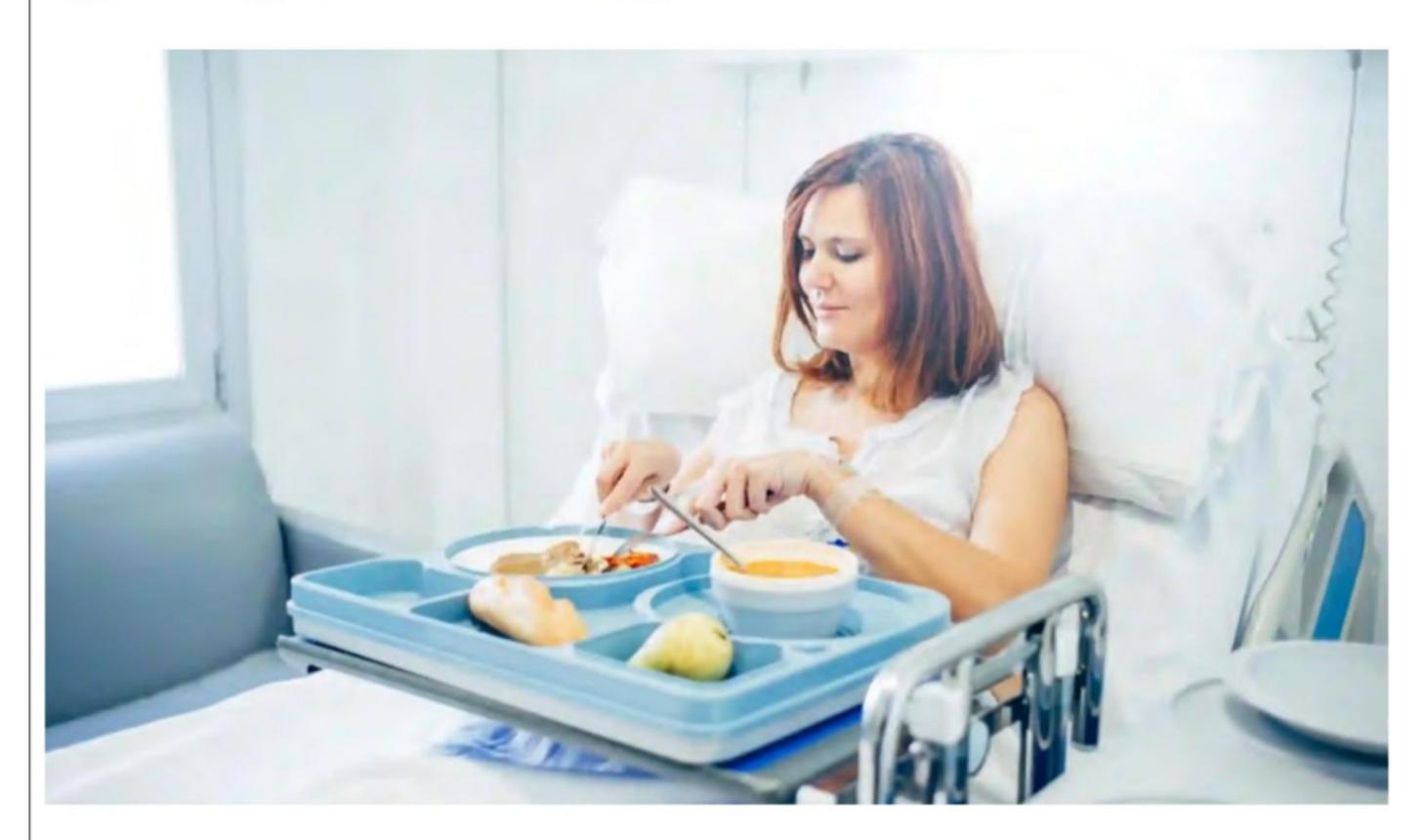
NICO GRAMMAUTA,
patron Ci Sta

A Reggio Calabria si cerca il fornitore dei pasti per le scuole

Il **Comune di Reggio Calabria** ha pubblicato un nuovo bando per l'appalto delle mense scolastiche dopo che la gara precedente era andata deserta. La durata dell'affidamento è triennale, fino al 2027/2028, con un'opzione di proroga dopo il primo anno, ma i centri di cottura sono stati ridotti da tre a uno. La determina dirigenziale ha apportato modifiche per rendere più attrattiva la partecipazione, incrementando il prezzo unitario dei pasti da 4,60 a 4,80 euro, oltre Iva. L'importo complessivo dell'appalto supera i 2 milioni di euro. Nonostante l'orientamento green confermato, la decisione di ridurre i centri cottura è stata criticata per potenzialmente compromettere la qualità del cibo. Il fornitore sarà tenuto a rispettare il sistema del legame fresco-caldo. Altre modifiche apportate al capitolato includono l'eliminazione delle bottigliette d'acqua, con l'installazione di distributori d'acqua nei plessi, e l'acquisto di lavastoviglie per l'utilizzo di materiale riutilizzabile. La svolta green è stata introdotta nel rispetto delle opinioni dei tecnici, ma con il paradosso di non tener conto delle loro obiezioni al taglio dei punti cottura.

Verso il rallentamento dello sviluppo

Sabato 7 ottobre, appena conclusa la settimana del Sukkot, la "festa delle capanne" assai cara agli ebrei, Hamas ha sferrato un terribile attacco contro Israele: con una pioggia di razzi e incursioni partite da Gaza, i terroristi hanno colpito strutture militari e seminato la strage fra i civili.
Il conflitto che vede contrapposti lo Stato d'Israele e i movimenti palestinesi, da decenni irrisolto, si è così di colpo arroventato, minando i fragili equilibri di uno scenario internazionale di suo già assai complicato. Nel pesante catalogo delle crisi in atto (guerra in Ucraina, tensioni nell'Indo-Pacifico, colpi di stato nell'Africa sub-sahariana, etc.) si è riaperto uno dei capitoli più spinosi. Ora è impossibile prevedere quali conseguenze causerà la nuova tragedia esplosa in Medio Oriente. Di sicuro, sul piano bellico, la prevedibile reazione di Israele all'attacco subito da Hamas comporta rischi di allargamento del conflitto. Da un punto di vista economico due sono, invece, gli effetti che da subito si sono manifestati: il rialzo dei prezzi di gas e petrolio e una nuova spinta all'inflazione. Il che significa che l'auspicato allentamento della stretta creditizia subirà, quanto meno, un ritardo.
Lo conferma la direttrice del Fondo monetario Internazionale **Kristalina Georgieva** che, intervenendo al meeting che si è svolto a Marrakesh (10 ottobre), ha avvertito: "*L'inflazione rallenta ma è ancora sopra gli obiettivi in molti paesi*" e, per questo, "*i tassi d'interesse resteranno alti per un periodo più esteso*". La Georgieva ha poi rilevato l'accentuarsi, nell'economia globale, di differenze più profonde fra i diversi paesi. Una deriva della quale la "guerra mondiale a pezzi" (per usare la definizione di Papa Francesco) porta una forte dose di responsabilità. Un mondo frammentato, inoltre, è un grave ostacolo per il flusso del commercio e spinge verso il rallentamento dello sviluppo.
Che questa tendenza sia in atto lo conferma il Fmi con le sue ultime previsioni diffuse proprio durante la riunione in Marocco. Si tratta di dati, limati al ribasso rispetto a quelli pubblicati in aprile, attraverso i quali l'organizzazione lancia un inequivocabile segnale d'allarme. La crescita continuerà, assicura, ma in modo "zoppicante" e restando lontana dai livelli toccati nella stagione precedente alla pandemia.
A livello mondiale gli analisti del Fondo monetario prevedono una contrazione di mezzo punto quest'anno rispetto al +3,5% ottenuto nel 2022 mentre per il 2024 l'ipotesi è di un risultato ancora più avaro (+2,9%).
A far ipotizzare questo esito poco soddisfacente concorrono soprattutto due aree: la Cina e l'Eurozona.
Pechino ha, ormai da tempo, un sistema produttivo in frenata. Eloquente un dato recente (fonte Istat). In agosto il volume degli scambi operati dal colosso asiatico si è ridotto in tale misura (import – 5,2% rispetto al mese precedente; export – 2,9%) da incidere sul volume del commercio mondiale che è diminuito, come già nel mese precedente, dello 0,6% in termini congiunturali.
Quanto all'area Euro, nel secondo trimestre ha registrato, come in quello precedente, una crescita molto modesta (+0,1%) soprattutto per la debolezza della domanda interna. È il segnale che, per l'Europa, si profilano prospettive poco favorevoli come testi-

monia, d'altra parte, l'ESI, il termometro mensile della fiducia economica elaborato dalla Commissione europea.
A livello nazionale si nota un più marcato peggioramento in Spagna e in Italia.
La Germania desta preoccupazioni soprattutto per le difficoltà del suo apparato produttivo, infatti molti osservatori la considerano già in recessione.
In Italia, invece, il versante che appare più esposto è quello della tenuta dei conti pubblici. Nelle ultime settimane lo spread (il differenziale di rendimento tra Btp e Bund tedeschi usato come termometro del rischio-paese) ha diverse volte superato la soglia dei 200 punti: un livello non ancora allarmante e tuttavia tale da esigere grande attenzione.
Nel paese c'è una consapevolezza diffusa del probabile peggioramento della situazione economica: "Radar", il sondaggio di ottobre della Swg, mostra che è in netto aumento il numero di quanti manifestano questa percezione.
Le scelte per il bilancio 2024 attualmente in corso di definizione, indicano invece che il Governo non dà per scontato un simile esito. La manovra economica che ha prospettato al Parlamento si basa però su previsioni che molti osservatori hanno considerato improntate a notevole ottimismo.
Per sostenere l'aumento del deficit pubblico (circa 15 miliardi di euro) viene, ad esempio, previsto che, tra l'altro, nel prossimo triennio vi siano privatizzazioni di entità pari a un punto percentuale del Prodotto interno lordo: un obiettivo indicato dalla Nadef, la nota di aggiornamento del documento di economia e finanza, ma di fatto irrealizzabile. Più in generale, pur avendo rivisto al ribasso le previsioni sull'andamento della crescita del Paese nei prossimi anni, i numeri dell'Esecutivo sono diversi (e tendenti al roseo) rispetto a quelli del Fmi, della Commissione europea e di centri di ricerca come la Ref.
Inoltre, la scelta di far aumentare il disavanzo dello 0,7 del Pil per ottenere una crescita dello 0,3 ha creato non poche perplessità nella finanza internazionale e negli uffici studi delle Banche centrali. "*I mercati hanno mostrato delusione per gli ultimi annunci*", dice **Alfred Kammer**, direttore per l'Europa del Fmi ("Repubblica", 14 ottobre). Perché in quegli annunci hanno colto un allentamento nella lotta, dell'Italia, per la riduzione del suo deficit di bilancio e del suo stratosferico debito pubblico. A torto o a ragione? Lo diranno i fatti. Intanto **Alberto Orioli** ("Il Sole 24-Ore", 17 ottobre) afferma: "*La manovra contiene un azzardo. Scommette su una crescita del Pil dell'1,2% nel 2024 e dell'1,4 % l'anno dopo*".
La strategia è corretta, perché un paese ad altissimo debito deve puntare sulla crescita per ridurre i suoi nodi strutturali. Ma se le cifre che annuncia sono migliori di quelle dei principali centri di previsione mette in gioco la sua credibilità. Speriamo di farcela. Puntare soprattutto sul suo "stellone" non appare comunque, per l'Italia, la più prudente delle scelte in un mondo sull'orlo della tempesta.

Antonio Duva

Codice rosso per la ristorazione

Prezzi fuori controllo, contratti non rinegoziabili, nessun aiuto dal nuovo codice degli appalti e cronica erosione dei margini. Un sistema malato in cerca di una cura

di A. A.

In epoca pre-pandemica, il mercato della ristorazione socio sanitaria in Italia valeva circa 1,3 Miliardi di euro con oltre 263 Milioni di pasti erogati. Per la ristorazione socio-sanitaria, nel periodo 2019-2022, si è registrata una flessione nei ricavi delle vendite pari a circa il 7%. L'inflazione, con tutto ciò che comporta (aumento del costo delle derrate in primis) e il caro energia, rischiano di complicare l'arduo percorso di risalita, erodendo i già bassi margini delle aziende del settore. Se vi ritrovate in questo scenario, allora potreste avrete pane per i vostri denti nel proseguo di questo articolo nel quale alcuni fra i più importanti player della ristorazione sanitaria, tracciano i contorni di un comparto che naviga in acque agitate.

Il mercato: Volumi giù, costi su

"Il fattore rincari non può inficiare tuttavia la qualità nutrizionale dei pasti in nessun segmento, a maggior ragione in quello ospedaliero, dice **Luca Corsino**, National Sales Manager del Gruppo Camst. *I pasti sono parte integrante infatti del percorso di cura dei pazienti, per il corpo e per la mente. Per proporre un'offerta che sia appropriata al segmento ospedaliero, si deve partire da un capitolato e un disciplinare di gara strutturati in maniera corretta, mentre troppo*

CAMST GROUP (DATI 2022)

Giro d'affari ristorazione sanitaria €: **80 Mio**
Numero addetti: **1055**
Strutture servite: **168**

LUCA CORSINO,
Direttore Commerciale Ristorazione Collettiva Camst Group

CIRFOOD (DATI 2022)

Giro d'affari ristorazione sanitaria €: **151,5 Mio**
Numero addetti: **2400**
Strutture servite: **> 206**

ALESSIO BORDONE,
Sales Executive Director CIRFOOD

spesso i bandi vengono redatti senza che vi sia una competenza specifica e con basi d'asta non congrue alle specifiche richieste. Siamo quasi alle soglie del 2024 e gestiamo contratti in essere dal 2018, spesso attivi senza possibilità di revisione, assorbendo di fatto gli aumenti intervenuti su materie prime ed energia e questo non è più sostenibile".

Sul fatto che la situazione del segmento della ristorazione sanitaria (così come del mercato intero) sia al momento decisamente sfidante, concorda anche **Alessio Bordone** Sales Executive Director di CIRFOOD. I costi di energia e materie prime in aumento hanno creato un contesto in cui le imprese della ristorazione registrano un'importante contrazione dei margini, arrivando anche in alcuni casi a lavorare in perdita, per garantire i servizi essenziali.

"Quello attuale, dice Bordone è un panorama che mette a rischio un servizio cruciale nel percorso di degenza e di benessere degli utenti delle strutture ospedaliere e sociosanitarie e, a nostro avviso, l'unico modo per continuare a fornire pasti di qualità e in linea con i capitolati di appalto è lavorare a una revisione dei prezzi. Questa revisione dovrebbe considerare almeno l'aggiornamento ISTAT per tener conto dell'inflazione e dovrebbe prevedere anche forme di ristoro specifiche per quanto riguarda le utenze energetiche, che in molti casi sono a carico degli operatori della ristorazione. Si tratta di misure che potrebbero aiutare a mitigare l'impatto degli aumenti dei costi e consentire al segmento di continuare a crescere in modo sostenibile".

Per Dussmann la situazione è

critica "*… Ed è destinata ad esserlo ancora di più*, dice **Renato Spotti** Presidente e AD Dussmann. Se *i nostri committenti e il mondo politico non prende in seria considerazione le istanze che stiamo muovendo, attraverso le nostre associazioni di categoria e i comunicati a mezzo stampa. Peraltro, il CCNL è scaduto e non si ravvisano possibilità di un rinnovo con degli aumenti in busta paga per i dipendenti, alla luce del fatto che la maggior parte delle aziende di ristorazione presenta bilanci in sofferenza. Se è vero che l'inflazione a livello nazionale è calata rispetto all'anno scorso attestandosi al 6% circa, in realtà l'inflazione relativa al costo delle materie prime del food è ancora ben oltre il 10%. L'anno scorso quando l'inflazione a livello nazionale era al 13%, le derrate erano al 30%. Situazione a cui non corrisponde ancora un adeguamento dei prezzi da parte delle stazioni appaltanti, che sono totalmente sorde alle richieste dei fornitori sempre più in difficoltà*".

RENATO SPOTTI,
Presidente e AD Dussmann

DUSSMANN SERVICE (DATI 2022)

Giro d'affari ristorazione sanitaria €: **103 Mio**
Numero addetti: **> 2000**
Strutture servite: **231**

Per Elior la situazione è molto compromessa, a causa della forte pressione sui prezzi del recente passato che, aggravata dai fenomeni inflattivi più recenti, ha portato alla insostenibilità economica di diversi contratti. Al di là delle difficoltà enormi a far continuare servizi di valore sociale e non interrompibili, l'impatto ha generato un irrigidimento dei fornitori verso la possibilità di proroghe e rinnovi. Il futuro immediato porterà i clienti del mercato sanitario a dover rivedere le proprie previsioni di spesa, perché i livelli di prezzo degli ultimi 12 mesi sono insostenibili per nuovi contratti. "*Inoltre, riteniamo* sottolinea **Alessandro Testi** Sales Director Italia Elior Italia *che il mercato dovrà abbandonare l'abitudine a caricare gli appalti di oneri non connessi con il servizio di ristorazione come ad esempio i costi delle utenze e investimenti significativi in attrezzature e*

ALESSANDRO TESTI,
Sales Director Elior Italia

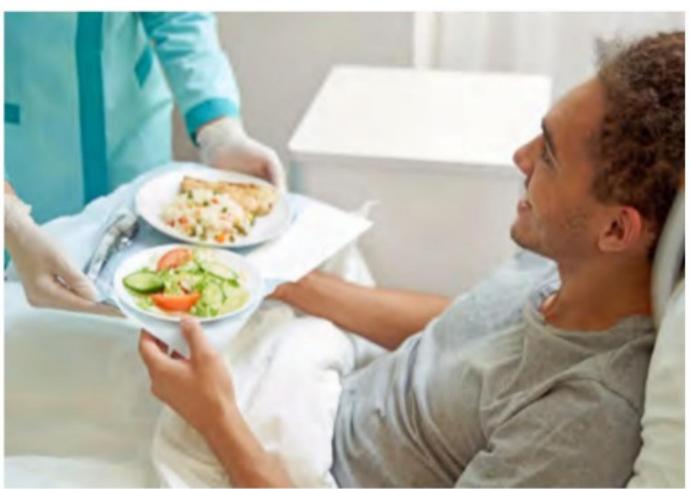
ELIOR RISTORAZIONE SPA (FY22-23)

Giro d'affari ristorazione sanitaria €: **54, 017 Mio**
Numero addetti: **825**
Strutture servite: **134**
Di cui RSA: **45,5%**

MARKAS (DATI 2022)

Giro d'affari €: **36,79 Mio**
Numero addetti: **> 800**
Strutture servite: **> 50**
Di cui RSA: **57%**

CLAUDIA FLAIM,
Direttore commerciale e marketing Markas

impianti".
Sulla difficile situazione di mercato interviene anche **Claudia Flaim** Director Sales and Marketing di Markas. "*Mentre la ristorazione commerciale può stabilire i prezzi di vendita sulla base dei costi che sostiene, nella ristorazione collettiva, e nello specifico in quella ospedaliera, non ci sono strumenti giuridici per chiedere degli adeguamenti rispetto ai costi sostenuti. Se consideriamo ulteriori fattori come i CAM che comportano costi onerosi per le aziende del settore, utenze non governabili e inflazione galoppante sulle derrate, tutti questi elementi rendono la situazione complicata e di difficile gestione, palesando la necessità di introdurre uno strumento che possa offrire la possibilità di riequilibrare il contratto nell'arco della sua durata*".
Questa situazione aumenta il rischio di default nel mercato, rendendo essenziale adottare strategie innovative e sostenibili per preservare la solidità finanziaria e garantire un servizio di alta qualità. In tal senso Serenissima Ristorazione continua negli investimenti, mirati a implementare strategie a medio-lungo termine per ottimizzare i processi produttivi e l'innovazione.
"*Grazie alla nostra resilienza e a interventi realizzati in passato*, dice **Tommaso Putin** Vice presidente Gruppo Serenissima Ristorazione, *soprattutto legati allo sviluppo di tecnologie innovative dedicate al settore della ristorazione sanitaria, il 2022 è stato comunque un anno positivo, in cui abbiamo fatto fronte alla crisi anche prendendo decisioni difficili ma radicali, arrivando anche a chiudere alcuni contratti. Ora, guardando con attenzione al 2023 e al 2024, purtroppo lo scenario economico non lascia intravvedere miglioramenti. Il nostro impegno è comunque quello di proseguire nella crescita, con investimenti per nuove acquisizioni e per il potenziamento della nostra capacità produttiva, in modo da predisporre nuove linee produttive che possano sia rispondere alle esigenze dei clienti della ristorazione sanitaria ma anche creare sostenibilità nella gestione dei contratti, offrire nuovi servizi e rafforzare il nostro posizionamento di Serenissima nel mercato*".
Per **Franco Bruschi** Direttore Segmento Scuole, Sanità e Senior di Sodexo Italia, i limiti del mercato della ristorazione socio-assistenziale sono molteplici a cominciare dalle CUC. "*Le gare pubbliche degli ospedali sono ormai solo regionali (come l'ultima di Aria*

SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA (DATI 2022)

Giro d'affari ristorazione sanitaria **€: 140 Mio (195 Mio - stima 2023)**
Numero addetti: **3000**
Strutture servite: **300**
Di cui RSA: **20%**

TOMMASO PUTIN,
Vice Presidente Gruppo Serenissima Ristorazione

FRANCO BRUSCHI,
Ceo Schools and Health & Care Sodexo Italia

SODEXO ITALIA (FY23)

Giro d'affari (Sanità, Senior) €: **117 Mio**
Numero addetti: **2.600**

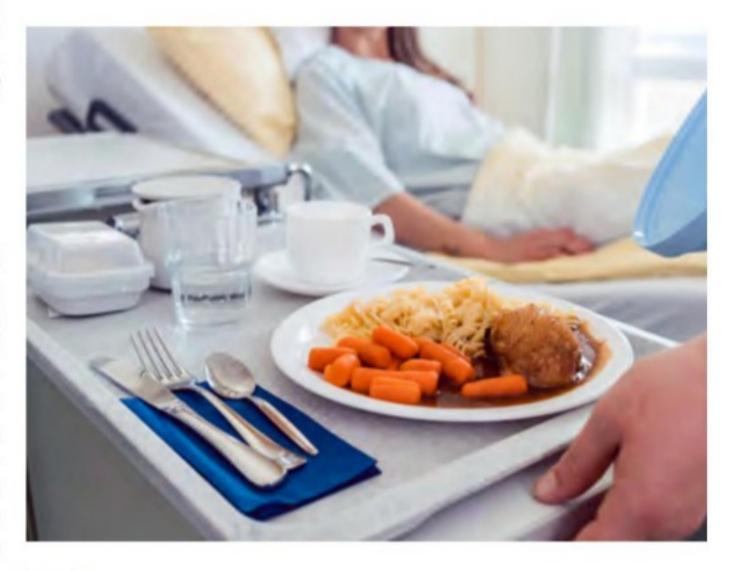
Lombardia che è stata riedita-ta con innalzamento delle basi d'asta e Estar Toscana che invece aveva basi d'asta incongrue dal nostro punto di vista). Queste convenzioni sono ancora molto incerte, richiedono ancora derrate Dop, IGP, filiere corte e locali… spingendo i concorrenti ad una gara al rialzo sulle percentuali. Richiedono anche forti investimenti e oneri completamente a carico delle aziende con rischi enormi in caso di congiuntura o impennata dell'inflazione". È un mercato ingessato che spinge fortemente sul cook & chill, che però ha mostrato un lato carente sul piano della qualità nutrizionale del prodotto finale per via delle produzioni intensive e shelf-life che arrivano a 20 giorni dalla produzione. Anche l'applicazione del nuovo codice dei contratti pesa su queste gare con una previsione di revisione dei prezzi molto inferiore all'inflazione reale.

"Questa situazione, purtroppo, fa perdere l'interesse per il settore pubblico. Sul fronte degli ospedali privati invece la situazione è meno ingessata e ci sono alcuni spazi per offrire servizi su misura e con standard qualitativi anche alti, a fronte di un giusto prezzo. Purtroppo, il lato negativo in questo segmento risiede nei tempi di pagamento che sono sempre più lunghi, oltre ad una persistente tendenza a non garantire la revisione dei prezzi all'innalzarsi dell'inflazione".

Lo spettro del nuovo codice degli appalti

Il nuovo codice degli appalti di recente introduzione non ha ancora dato indicazioni precise su come impatterà sui servizi di ristorazione. Bisognerà vedere innanzitutto se verranno apportate ancora modifiche e soprattutto attendere la prima giurisprudenza. *"Di certo* dice Cordino (Gruppo Camst) *sappiamo solo che inserisce una possibilità di ridiscutere i prezzi fin dal primo mese di servizio (cosa non prevista dal vecchio codice) mentre limita la possibilità di revisione dei prezzi sulla base dell'indice ISTAT subordinandola all'innalzamento degli stessi oltre una certa soglia e comunque previa sempre istruttoria da parte dell'Ente appaltante.* Dell'idea che il nuovo codice appalti non contribuisca a riconoscere alla ristorazione collettiva il giusto valore, in particolare sotto il profilo economico è Bordone (CIRFOOD). Il prezzo deve, infatti, continuare a essere "giusto" anche quando le condizioni cambiano a causa di fattori esogeni come la spinta inflazionistica di questi ultimi anni. Con il nuovo codice degli appalti la revisione dei prezzi risulta, in concreto, di difficile applicabilità, andando così ulteriormente a gravare sui bilanci delle aziende della ristorazione collettiva, già messe a dura prova dalla pandemia prima e dagli aumenti di materie prime ed energetici, poi. Positivo che il nuovo codice abbia reintrodotto la revisione dei prezzi in base alle fluttuazioni dei costi registrate dall'ISTAT, negativa però la definizione di una soglia minima di oscillazione dell'indice ISTAT (5%), sotto la quale il prezzo non viene revisionato. In un settore che lavora strutturalmente con margini bassissimi, questo infatti significa in molti casi lavorare in perdita o a margini nulli.

"Per questo, sottolinea Bordone, *chiediamo con forza che il codice degli appalti venga modificato e che la ristorazione collettiva, data la sua specificità e proprie distinte logiche di funzionamento, abbia una sezione distinta e dedicata.*
Inoltre, voglio ricordare che i prezzi di riferimento Anac per la ristorazione sociosanitaria sono fermi a febbraio 2022 e quindi non riflettono il fortissimo aumento dei costi, delle materie prime ed energetici, che si è scatenato negli anni 2022 e 2023. Per questo è necessaria una revisione di tali Prezzi di Riferimento".

Purtroppo anche Ristorando, insieme a tutti gli addetti ai lavori ha potuto constatare come nel nuovo codice non siano state prese in considerazione le specificità del mondo dei servizi e ancora meno quelle della ristorazione collettiva. In un momento in cui l'inflazione galoppante è un problema sotto gli occhi di tutti, con i costi delle derrate in costante crescita, gli strumenti previsti dal codice non lasciano la possibilità di rivedere i prezzi e rinegoziare i contratti.

"Il nuovo codice degli appalti non ci soddisfa afferma Spotti (Dussmann). *In particolare, la clausola di revisione dei prezzi né per quanto riguarda la soglia oltre la quale scatta l'adeguamento dei prezzi, fissata al 5%, né per il modo in cui è stata scritta che lascia spazio a interpretazioni e ambiguità. Andrebbe fatto un chiarimento che evidenzi in maniera inequivocabile che il calcolo non viene effettuato su base annuale ed è relativo all'80% della variazione del prezzo di aggiudicazione, e non soltanto sulla quota eccedente il 5%. Rispetto al tema dei prodotti, da un lato si bandiscono gare il cui merceologico è tutto incentrato su prodotti di altissima qualità, dall'altro però non si assiste a un adeguamento dei prezzi. È evidente che la situazione non è più sostenibile, tant'è che stiamo registrando un calo dei partecipanti alle gare, alcune delle quali vanno deserte"*.

"In più, aggiunge Flaim (Markas) *dal punto di vista dei costi, le aziende attive nel settore subiscono l'aggravante che dal 2020 sono in vigore i nuovi CAM per la ristorazione collettiva, con richieste ancora più elevate per l'utilizzo di prodotti Bio, DOP e IGP. Il divario tra prezzi di vendita e richieste è sempre più esteso e non sostenibile a lungo termine per un'azienda che ha come obiettivo l'erogazione di servizi di qualità per utenti fragili come i degenti negli ospedali, gli ospiti nelle case di riposo e i bambini nelle scuole"*.

Il nuovo codice degli appalti rappresenta un importante cambiamento nel panorama delle gare d'appalto, primo fra tutti l'approccio alla digitalizzazione dell'intero ciclo di vita degli appalti che, sulla carta migliorerà la trasparenza del processo e darà un rinnovato impulso al controllo e e al monitoraggio delle attività, rappresentando un punto chiave per l'efficacia del sistema. Tuttavia non mancano le criticità. La più evidente è quella segnalata poc'anzi, relativa alla clausola di revisione prezzi: per molti settori, ristorazione in primis, infatti, l'alea prevista dal nuovo articolo 60 pari al 5% è di fatto inapplicabile.

"ANIR Confindustria, l'associazione di categoria di serenissima Ristorazione fa parte, ci dice Putin *sta lavorando con il governo e le parti sociali per evidenziare queste criticità facendosi parte attiva e propositiva di un dialogo che possa portare ad una revisione degli articoli maggiormente problematici. Speriamo che queste questioni vengano presto affrontate e modificate per garantire una più efficace applicazione del nuovo codice negli appalti del settore della ristorazione"*.

Anche Bruschi (Sodexo Italia) non ha dubbi sul fatto che l'impatto maggiore del nuovo Codice deriva dalla nuova disciplina della revisione prezzi contenuta nell'art. 60. *"Infatti,* dice Bruschi, *il prescritto obbligo di inserimento di clausole di revisione prezzi nei documenti di gara, che rappresenta un traguardo di giustizia contrattuale rispetto al previgente codice, è stato fortemente depotenziato in concreto da due fattori: la richiesta di revisione può essere avanzata solo per le variazioni di costo superiori al 5% e la compensazione opera nella misura dell'80 per cento della variazione stessa.* Senza considerare che la norma richiama come parametro di calcolo della variazione indici Istat generiche rappresentano una media di più diversi e disparati beni e servizi e quindi non è in grado di rispecchiare in modo integrale gli aumenti che si registrano nel settore della ristorazione (basti pensare che nel 2023 la variazione dell'indice generale FOI era di gran lunga inferiore rispetto alla variazione dello stesso indice per la specifica voce delle derrate o per i servizi ricettivi e di ristorazione).

Il segmento della lungo degenza

Per quanto riguarda le RSA, come è noto, in Italia stiamo assistendo a un progressivo invecchiamento della popolazione e a una sempre maggior richiesta di servizi in ambito sociosanitario. Un esempio concreto è dato dalla necessità di creare menu per anziani con particolari patologie legate all'aspetto nutrizionale, sempre più diffuse come ad esempio la disfagia. Al contempo, si sta affrontando una carenza di personale qualificato, sia in ambito sanitario che nel segmento del catering per le collettività che comporta una maggiore difficoltà gestionale e operativa del servizio di ristorazione all'interno di queste strutture.

"In questo contesto, ci spiega Bordone, *CIRFOOD sta ripensando la propria offerta, progettando, all'interno del CIRFOOD DISTRICT, nuovi protocolli volti a essere un valido supporto per i degenti malnutriti e, in particolare, disfagici. Ricettazioni innovative che influiscano positivamente sul benessere delle persone (e i nostri studi in tal senso evidenziano risultati molto positivi), riducendo l'impatto sulle cucine"*.

Da un lato quello della sanità è un mercato appetibile poichè presenta volumi stabili che consentono alle aziende una programmazione più agevole. Le criticità, semmai, vanno ricercate sul versante delle regole della libera concorrenza in un settore che, avendo forti criticità nelle strutture produttive (cucine obsolete) richiede al mercato di veicolare da propri centri di cottura, così limitando in maniera significativa la concorrenza. Un secondo elemento di criticità è legato alla necessità di garantire qualità elevata con una pressione divenuta insostenibile lato costi. Sul tema, l'opinione di Testi (Elior) è che la situazione in essere generi dei ripensamenti radicali sul processo di approvvigionamento (che tipo di pasti, prodotti come, e dove), sulla semplificazione della derrate richieste (oggi sovrabbondanti nelle aspettative su biologico, a km zero, agricoltura sociale, etc) e sul fronte della revisione delle basi d'asta nonché dei criteri di attribuzione della valutazione tecnica ed economica della offerte.

Parlando di ospedali e di strutture per lungo degenti con Se-

renissima Ristorazione emergono ancora più chiaramente, alla luce delle diverse esigenze degli utenti e dei servizi, le criticità dei due segmenti.
Negli ospedali, la degenza media ordinaria, escludendo il periodo Covid, è di circa 8 giorni. Questo breve periodo di permanenza e la complessità di alcune patologie che devono essere trattate, richiede una grande variabilità nelle diete personalizzate per rispondere alle diverse esigenze nutrizionali dei pazienti. Si tratta di una sfida logistica notevole. D'altra parte, nelle RSA, gli ospiti sono lungo-degenti, spesso legati a gusti tradizionali e sempre più non-autosufficienti, con una crescente incidenza di disfagia. Questo richiede una particolare attenzione nella preparazione di pasti che siano al contempo appetitosi, sicuri e facilmente deglutibili.
"*Vista l'importanza fondamentale della ristorazione sanitaria come parte integrante della cura*, dice Putin, *Serenissima Ristorazione vede un'opportunità cruciale nell'adozione di moderni processi produttivi. L'utilizzo della tecnica di preparazione dei pasti in legame refrigerato, garantendo flessibilità e sicurezza, confezionando in camera bianca certificata ISO7, presso il centro cottura di Boara Pisani, permette di garantire elevati standard nutrizionali e sicurezza igienico-sanitaria. In particolare, per le RSA, abbiamo implementato presso il centro cottura una linea produttiva dedicata alla produzione di prodotti specifici dedicati alle diete speciali per pazienti con disfagia. Questi prodotti freschi arricchiti e i programmi specifici contro la malnutrizione non solo migliorano la qualità del servizio offerto, ma contribuiscono significativamente al benessere degli ospiti. Attraverso l'impiego del sistema in legame refrigerato si può puntare anche sulla personalizzazione del momento di distribuzione*".
"*La sanità ha la strada segnata verso le gare regionali che ottimizzano da un lato tutta la gestione delle procedure di gara, ma dall'altro non riescono e non possono tenere in considerazione le esigenze specifiche dei diversi plessi ospedalieri facenti parte della stessa regione* dice Bruschi (Sodexo Italia). Questo comporta che al momento della presa in carico di un "ordine di servizio" emesso dalla ATS, in conformità a quanto previsto dalla convenzione gestita dalle diverse agenzie regionali, possano nascere, come già successo in passato, negoziazioni se non addirittura contenziosi sull'esecuzione del contratto. Dunque ci troviamo di fronte a gare che hanno una gestazione lunghissima prima di arrivare alla firma della convenzione: si arriva anche ai due anni. E come conseguenza, si osserva che alcuni enti devono nel frattempo indire gare d'appalto con propri mezzi e propri capitolati e disciplinari in attesa della conclusione dell'iter.
"*Il mercato dei Senior*, prosegue Bruschi, *è variegatamente rappresentato da gruppi internazionali, italiani e da fondazioni, ex ipab, RSA comunali e alcune private o del settore religioso. Ci sono realtà che mirano a servizi con alti standard qualitativi e cercano il benessere dell'ospite, molto inclini alle innovazioni per combattere la disfagia, la malnutrizione o ricercare il benessere alimentare in generale. In alcuni rarissimi casi questi servizi ci vengono riconosciuti anche economicamente, ma nella maggior parte dei casi non è così a causa dell'impatto delle spese vive che questi enti hanno dovuto assorbire e che non hanno voluto ribaltare sulle famiglie per evitare di perdere clienti. Non osserviamo richieste di prodotti come dop, igp, filiere locali…, salvo che in qualche gara pubblica, dove i CAM per il senior sono molto basici, i prezzi sono molto "tirati" e il servizio richiesto nella maggioranza dei casi è un "franco cucina"*".

Così fan tutti

Come abbiamo visto le criticità sono condivise da tutti i principali operatori. Pronti a schierarsi in difesa di quella qualità al giusto prezzo che in questo momento è un obiettivo divenuto irraggiungibile. Ma così come le SRC oggi si schierano compatte nel difendere la propria attività messa in discussione nel settore pubblico da contratti non più sostenibili, altrettanto uniti mostrano la propria professionalità in un ambito quello socio-assistenziale fatto di piani alimentari specifici, attenzione crescente al tema della dietoterapia, per non parlare ovviamente di diete personalizzate, o delle soluzioni per far fronte alle difficoltà oggettive che vivono ogni giorno i pazienti disfagici. Il tutto mettendo in campo esperienza, formazione, buone pratiche, cortesia ed attenzione al cliente oltre agli importanti aspetti legati alla sostenibilità ambientale del servizio.

Tra gusto e salute

Più verdure e meno sale: strategie culinarie per soddisfare il palato e mangiare sano

di Emilia Guberti

L'evidenza di salute pubblica più consolidata nel corso degli anni, e sempre più supportata da dati scientifici e osservazioni epidemiologiche, è quella relativa al ruolo del consumo di frutta e verdura quale importante fattore di protezione nei confronti di malattie cronico-degenerative, tra le quali, in particolare, le malattie cardiovascolari. A fronte di tale evidenza siamo ancora molto lontani dal raggiungimento dei consumi raccomandati dall'Organizzazione mondiale della sanità (Oms): 5 porzioni di frutta e verdura al giorno pari a 400 grammi dai 10 anni in su, 350 gr tra i 6 e i 9 anni, 250 grammi fra 2 e 5 anni. In Italia appena il 7% degli adulti e il 5% dei più piccoli consuma le quantità raccomandate, mentre ancora un bambino su cinque che non ne mangia quotidianamente (Okkio alla Salute 2019), con una preoccupante tendenza alla riduzione dei consumi (Passi 2017- 2022). Dunque che fare?

Migliorare le politiche nutrizionali ed i consumi

Numerosi programmi sono stati sviluppati sia a livello globale che nazionale per mettere in atto strategie mirate a migliorare i consumi alimentari.
Fra questi è di particolare interesse il *framework* NOURISHING, promosso dal World Cancer Research Fund International (WCRF), teso a orientare gli sforzi per migliorare le politiche nutrizionali. Il *framework* individua una serie di possibili interventi in 10 aree di policy all'interno di tre domini chiave: l'ambiente alimentare, il sistema alimentare (relativo alle filiere alimentari) e la comunicazione rivolta a cambiamenti nei comportamenti alimentari.

Il ruolo strategico della ristorazione collettiva

Prendendo come riferimento il *framework* NOURISHING, una recente revisione sistematica ha valutato l'efficacia delle strategie di intervento per incrementare i consumi di frutta e verdura. Risultano in particolare efficaci gli interventi realizzati nelle scuole, nei servizi di assistenza all'infanzia, nei luoghi di lavoro e a casa, nei servizi di cura primaria, così come le strategie di sanità digitale (eHealth), campagne sui mass media e misure fiscali.
In particolare ha trovato conferma il fatto che la disponibilità di frutta e verdura nelle scuole ne aumenti i consumi, ma affinché queste azioni siano efficaci per tutti i bambini, devono essere sostenute nel tempo e accompagnate da tecniche complementari di comunicazione per il cambiamento comportamentale, esperienze come gli orti scolastici e la comunicazione a tutte le parti interessate coinvol-

te nella fornitura e nel consumo di cibo scolastico.
Infatti, come sovente sperimentato anche nei contesti scolastici del nostro Paese, la disponibilità di alimenti salutari come frutta e verdura è una condizione necessaria ma non sufficiente a favorirne il consumo raccomandato.

L'educazione al gusto da iniziare subito

Ancora una volta ci viene in aiuto la letteratura scientifica che evidenzia come fra i principali determinanti associati al consumo di frutta e verdura vi siano l'abitudine alimentare, la conoscenza nutrizionale ed il gusto. Viene, inoltre, sottolineata l'importanza di iniziare presto l'introduzione di frutta e verdura. In particolare, la strategia più promettente per le verdure è il loro inserimento all'inizio dell'alimentazione complementare, somministrando un diverso tipo di verdura ogni giorno e garantendo l'esposizione ripetuta allo stesso ortaggio, dopo un intervallo di alcuni giorni. Alcuni studi evidenziano che, oltre che con l'esposizione ripetuta, il consumo è maggiore quando le verdure offerte sono nella loro forma semplice piuttosto che abbinate a salse o condimenti. Inoltre, l'assunzione di verdure sconosciute o non gradite aumenta più di quelle familiari o gradite. Ne consegue che gli assaggi ripetuti rappresentano una tecnica semplice che potrebbe essere implementata in contesti di assistenza all'infanzia e a casa dai genitori. Inoltre, la politica sanitaria potrebbe mirare in modo specifico all'uso di verdure nuove e non gradite nella ristorazione scolastica riproposta come "palestra" per favorire l'abitudine al consumo.
Ma, come ben sanno insegnanti, genitori e gestori delle ristorazioni scolastiche anche questo può non bastare per cui si rendono necessarie strategie mirate alle modalità di preparazione per migliorare il gradimento da parte degli utenti.

Più qualità sensoriale

Nel tentativo di incrementare il consumo ancora insufficiente di verdure, sono stati condotti numerosi studi tesi ad indagare i fattori in grado di migliorare la qualità sensoriale dalla produzione al consumo. Ne sono emerse alcune indicazioni per rendere più attraenti le verdure e migliorarne le caratteristiche gustative. Per vincere l'avversione dei bambini nei confronti delle verdure sono stati proposti approcci basati sulla modifica delle caratteristiche sensoriali delle verdure attraverso le modalità di preparazione dei cibi, per migliorarne il gradimento. Una strategia si basa sulla soppressione del gusto amaro, sovente causa dello scarso gradimento delle verdure, specie fra bambini e adolescenti, attraverso l'aggiunta di altri ingredienti. A tal riguardo esperienze con consumatori adulti, hanno evidenziato come l'aggiunta di piccole quantità di sale o di zucchero determini una riduzione della percezione dell'amaro in puree di diverse verdure cotte migliorandone l'accettabilità, senza alterare le caratteristiche di aroma e consistenza rispetto alle puree senza aggiunta. Questo effetto potrebbe essere utilizzato per avvicinare i bambini al consumo delle verdure, favorendone un iniziale assaggio e facilitando l'abitudine al gusto delle verdure attraverso ripetute esposizioni. Una volta superata l'avversione o la neofobia si potrebbero eliminare sale o zucchero aggiunti. Altri autori non concordano sull'opportunità di aggiungere ingredienti per insaporire i cibi nell'adozione di tali strategie di apprendimento.

N O U R I S H I N G

NOURIS: FOOD ENVIRONMENT — H: FOOD SYSTEM — ING: BEHAVIOUR CHANGE COMMUNICATION

	POLICY AREA
N	Nutrition label standards and regulations on the use of claims and implied claims on food
O	Offer healthy food and set standards in public institutions and other specific settings
U	Use economic tools to address food affordability and purchase incentives
R	Restrict food advertising and other forms of commercial promotion
I	Improve nutritional quality of the whole food supply
S	Set incentives and rules to create a healthy retail and food service environment
H	Harness food supply chain and actions across sectors to ensure coherence with health
I	Inform people about food and nutrition through public awareness
N	Nutrition advice and counselling in health care settings
G	Give nutrition education and skills

Le tecniche culinarie per migliorare il gradimento delle verdure

Studi più recenti hanno valutato positivamente la modifica delle caratteristiche sensoriali delle

verdure basate sull'aggiunta di erbe e spezie, che consentono di modificarne il *flavour* evitando la controversa aggiunta di zuccheri o sale. Ovviamente, l'efficacia può dipendere dal grado di familiarità del consumatore con una specifica verdura, così come dall'identificazione dell'abbinamento più opportuno con lingrediente aromatizzante. Tale aspetto apre interessanti prospettive di ricerca nel settore delle tecniche culinarie.
Altre strategie si basano sull'effetto che la composizione di una pietanza a base di verdure può avere sulla sua accettabilità: un piatto caratterizzato da una maggiore varietà di colori, grazie alla presenza di più verdure, è preferito nella scelta dei piatti da consumare, così come lo è un'insalata mista multicolore rispetto ad un'insalata dai colori più uniformi e meno vivaci. La combinazione in una pietanza di più verdure può servire non solo a renderne l'aspetto più attraente, ma anche a modificare le caratteristiche di gusto delle singole verdure, mascherando note amare poco gradite e migliorandone l'accettabilità complessiva. Infine, anche l'aumento del contenuto di verdure nella ricetta di un piatto può contribuire ad un incremento del loro consumo.
Nella stessa direzione puntano i risultati di un numero crescente di ricerche sperimentali volte a dimostrare come erbe e spezie possano essere utilmente impiegate come sostituti del cloruro di sodio in diverse preparazioni alimentari.

Una proposta "piccante"

La riduzione del consumo di sale rappresenta una delle misure più convenienti, in termini di costi/benefici, per la tutela della salute a livello di popolazione, essenziale per ridurre la pressione arteriosa e il rischio di malattie cardiovascolari, malattie renali, osteoporosi. Usare le spezie al posto del sale è una delle più frequenti ed importanti raccomandazioni per ridurne gli apporti.
Vi sono diverse evidenze di come sia possibile ridurre in modo significativo il contenuto di sodio nelle preparazioni alimentari senza pregiudicarne il sapore e comprometterne il gradimento da parte del consumatore.
La ricchissima tradizione gastronomica del nostro Paese può fornire un ampio campo di applicazioni di tali strategie attraverso il recupero e la valorizzazione delle culture culinarie locali.
Le spezie sono un componente importante di ricette tipiche della dieta mediterranea sia per le proprietà nutrizionali che per il loro utilizzo come sostituti del sale, tanto è vero che in diverse rappresentazioni grafiche della piramide alimentare vengono poste alla base, insieme agli alimenti il cui consumo è almeno quotidiano. Un'alimentazione bilanciata a basso contenuto di sale può essere seguita aiutandosi con la più nota delle spezie piccanti, il peperoncino.
Se ne parla nel volume "*Piccante quanto basta. Il peperoncino tra storia, cultura, gusto e salute*" recentemente pubblicato dal gruppo di lavoro "Alimenti e nutrizione" della Società Italiana d'Igiene (SItI).
Originario del Sud America, il peperoncino è stato largamente utilizzato per conferire il caratteristico sapore in numerose ricette del Sud Italia e ricerche condotte in alcune regioni italiane hanno evidenziato aspetti salutistici di rilievo, come la maggior aderenza alla dieta mediterranea nei consumatori abituali di peperoncino e l'effetto – indipendente dalla qualità della dieta – sulla riduzione del rischio di mortalità per tutte le cause.

Tali effetti sembrano essere principalmente mediati dalla capsaicina, responsabile della sensazione di bruciore della lingua dopo l'assunzione di peperoncino che ha dimostrato un effetto anti - obesità per l'attivazione della chinasi attivata da AMP e del PPAR- e la riduzione della resistenza all'insulina; in altri studi la capsaicina sembra anche avere attività antipiastrinica e anticoagulante, ridurre l'ossidazione delle lipoproteine a bassa densità e migliorare la funzione endoteliale.
Oltre agli effetti sulla salute già menzionati, tra i pregi del peperoncino vi è la capacità di modificare il gusto degli alimenti, limitando l'esigenza di aggiungere il sale durante la loro preparazione e a tavola. Inoltre le aree cerebrali stimolate dal salato e dal piccante coincidono, pertanto chi ha l'abitudine di mangiare piatti speziati tende ad aggiungere meno sale.
Questo effetto è particolarmente importante negli anziani, per i quali si riduce sia il fabbisogno di sale (4 grammi al giorno a fronte dei 5 per gli adulti) sia la percezione dei sapori salati: entrambi i fattori aumentano il rischio di apporti eccessivi di sale con la dieta che sono associati ad un aumentato rischio di malattie cardio cerebrovascolari. Proprio nei soggetti anziani tale effetto è più evidente, in quanto la percezione del basso grado di salinità del cibo si ottiene principalmente dall'utilizzo di peperoncino è maggiore rispetto ad altre spezie come basilico, aglio in polvere, pepe, ecc.
Nel volume proposto dalla Siti che abbiamo citato in precedenza, accanto a capitoli squisitamente scientifici, botanici e sanitari, viene dato ampio spazio al ruolo gastronomico del peperoncino, con particolare riguardo all'Italia e alla Calabria. Una sessantina di ricette, tradizionali ed innovative, offrono suggestioni per passare dalla teoria alla pratica.

La versatilità **è servita**

Cucina alla velocità del successo con GourmeXpress, il forno High Speed di Electrolux Professional sinonimo di rapidità, semplicità e risparmio energetico

Filetto di salmone fresco pronto in 2 min, lasagne rigenerate pronte in 2 min, alette di pollo rigenerate pronte in 110 sec, questi sono solo alcuni esempi della velocità con cui puoi servire piatti completi ai tuoi clienti grazie a *GourmeXpress*, il forno professionale da banco di **Electrolux Professional**.

GourmeXpress permette di servire pietanze deliziose in maniera facile e veloce. Con la sua versatilità potrai rosolare, grigliare e riscaldare grazie alla combinazione di tre metodi di riscaldamento: microonde, convezione e impingement. Tutto questo con il minimo sforzo, infatti GourmeXpress è progettato ergonomicamente per facilitare le operazioni di cottura. Inoltre, grazie all'interfaccia touch, è facile e intuitivo da usare, e questo permette di ridurre al minimo il tempo di formazione degli operatori. Seleziona una delle 1024 ricette memorizzabili e GourmeXpress farà il resto, oppure, grazie alla pistola scanner sarà sufficiente richiamare la ricetta preimpostata tramite il codice a barre dedicato: più facile a farsi che a dirsi!

GourmeXpress non è solo sinonimo di velocità e semplicità ma anche di risparmio energetico infatti, impostando la modalità "Energy Save", il consumo è pari a 0,5kWh!

Una soluzione, molteplici usi

GourmeXpress è la soluzione ideale per diversi tipi di attività come, per esempio, i locali che lavorano molto con i cibi d'asporto, dove la velocità e la costante qualità del cibo sono i pilastri dell'attività ma anche per gli hotel, che necessitano di soluzioni per garantire un servizio veloce e spesso fuori orario, oppure per i ristoranti per gestire le ore di punta e un numero di ordinazioni maggiore.

I forni High Speed sono sempre più presenti anche nei bar e locali che servono cibo durante tutto l'arco della giornata e, anche in questo caso, GourmeXpress è la soluzione che permette di facilitare il flusso di lavoro e, perché no, di ampliare il menù offerto ai clienti facendo crescere sempre più il proprio business. Inoltre, lo spazio non è un problema, perché GoumeXpress è compatto e può essere comodamente posizionato anche nelle aree a vista del bancone bar.

Stefano Sangion, Business Development di Electrolux Professional afferma: "*GourmeXpress è un'ottima soluzione per servire cibi deliziosi in modo rapido e costante, consente di offrire un menù più ricco anche quando si tratta di pasti veloci e permette di essere sempre in linea, pronti a servire i clienti in qualsiasi momento*".

ELECTROLUX PROFESSIONAL S.P.A.
V.le Treviso, 15 - 33170 Pordenone - Tel. +39 0434 3801- Fax +39 0434 385854
www.electroluxprofessional.com

Il piatto **piange**

Oggi più che mai le stazioni appaltanti devono adottare gli strumenti e le professionalità necessarie per proporre gare per la ristorazione con una base d'asta ben stimata

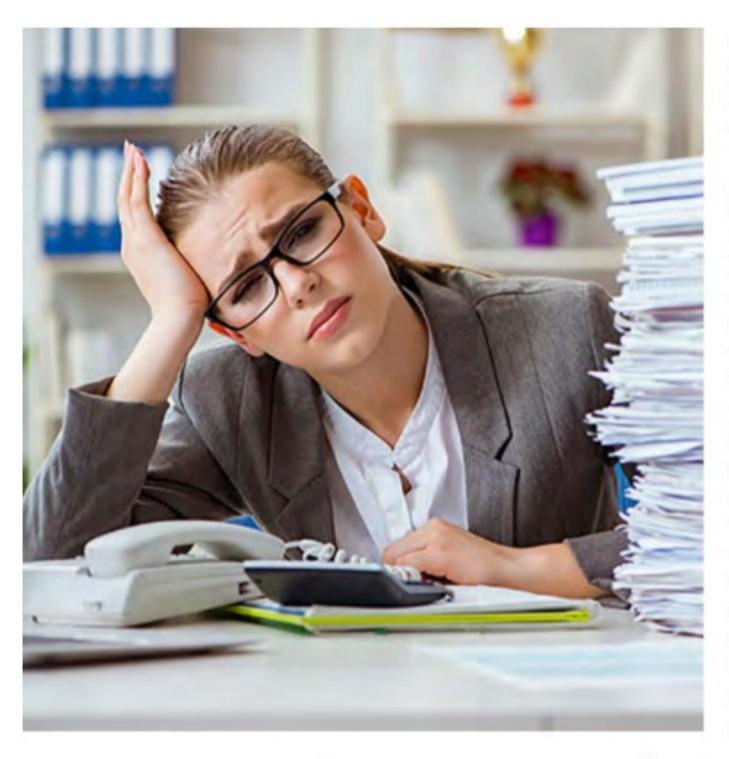
di C. Giannone e M. Corno

"Il consiglio ritiene, sulla base delle motivazioni che precedono e nei limiti del sindacato che compete all'Autorità, sopra precisati, che l'operato della Stazione appaltante non sia conforme alla normativa di settore, ed in particolare che sussistano i presupposti per mettere in discussione la valutazione tecnica effettuata dall'Amministrazione in relazione alla stima dell'importo da porre a base di gara in quanto non è stato adeguatamente esplicitato l'iter logico seguito per la sua determinazione e, in ogni caso, non sono stati forniti elementi sufficienti per la verifica di quanto determinato."

Così si è espressa **Anac** in merito sull'istanza di precontenzioso presentata da un'azienda di ristorazione in merito alla procedura di gara aperta per il servizio di refezione di un comune. ANAC afferma che in una procedura di affidamento del servizio di ristorazione collettiva, l'individuazione del prezzo a base di gara per singolo pasto rientra nell'esercizio della discrezionalità tecnica propria della Stazione appaltante. Secondo ANAC la determinazione del prezzo a base d'asta non implica una mera scelta di convenienza e opportunità, ma una valutazione alla stregua di cognizioni tecniche, sulla quale è possibile il solo sindacato estrinseco, ovvero limitato ai casi di complessiva inattendibilità delle operazioni e valutazioni tecniche operate dall'amministrazione, alla illogicità manifesta, alla disparità di trattamento, non potendo il Giudice (o l'Autorità) giungere alla determinazione del prezzo congruo. Specifica però che. "Tuttavia, nel caso in cui la Stazione appaltante non abbia reso noto l'iter logico seguito per la sua determinazione o, in ogni caso, non abbia fornito elementi sufficienti per

la verifica di quanto determinato, sussistono i presupposti per mettere in discussione la valutazione tecnica effettuata". ANAC precisa altresì che tra le clausole da considerare immediatamente escludenti rientrano anche quelle che prevedono un importo a base d'asta insufficiente alla copertura dei costi, inidoneo cioè ad assicurare ad un'impresa un sia pur minimo margine di utilità o addirittura tale da imporre l'esecuzione della stessa in perdita (ciò in quanto l'amministrazione, nel perseguimento del suo interesse all'ottenimento della prestazione alle condizioni più favorevoli, deve contemperare tale interesse con l'esigenza di garantire l'utilità effettiva del confronto concorrenziale). ANAC inoltre sottolinea che secondo il consolidato orientamento giurisprudenziale, la base d'asta non corrisponde necessariamente al prezzo di mercato, e tuttavia è necessario che la sua determinazione sia effettuata dalla stazione appaltante facendo riferimento a criteri verificabili, e acquisendo attendibili elementi di conoscenza, al fine di scongiurare il rischio di una base d'asta arbitraria perché manifestamente sproporzionata, con conseguente alterazione della concorrenza.

Il giusto valore

La stima della base d'asta rappresenta, così, una fase molto importante nella predisposizione degli atti di gara. È illuminante a questo proposito quanto affermato dal consiglio di Stato nella sentenza N.10366/2022REG.PROV.COLL. N. 05867/2022 REG.RIC, in cui si specifica che un'attività tecnica di stima opera per definizione mediante un sistema di valutazione del valore più probabile di mercato. Mentre il prezzo è un dato storico perché equivale alla quantità di denaro con cui un bene è stato scambiato, il valore invece, è l'espressione di un giudizio di stima perché rappresenta il prezzo più probabile con cui, in condizioni ordinarie, un bene verrà scambiato. Pertanto, la stima, basandosi su prezzi già verificatisi, è in sostanza la previsione del più probabile prezzo futuro di scambio del bene. La metodologia estimativa è infatti sempre comparativa: in ogni stima si effettua un confronto; il bene oggetto di valutazione viene comparato ad altri beni, di prezzo noto, dalle analoghe caratteristiche tecniche ed economiche. Il giudizio di stima deve essere ordinario e oggettivo: il valutatore, nello svolgimento delle operazioni di stima, dovrà sempre attenersi al principio dell'ordinarietà che necessariamente esclude situazioni particolari e considerazioni soggettive. (chi ha studiato Estimo conosce molto bene questo principio...).

Costo pasto pronto destinato alle utenze della scuola primaria

VOCI DI COSTO	euro
Costo derrate	1,90
Costo personale produzione	1,16
Costo del personale addetto alla distribuzione e pulizia	1,98
Costo per adempimenti Reg N 852/2004	0,05
Costi interni della sicurezza	0,05
Oneri per DUVRI	0,01
Costo materiale di pulizia	0,05
Costo materiale di consumo	0,05
Costo utenze energetiche presso il centro cottura	0,35
Manutenzione locali, impianti e attrezzature	0,08
Spese per pubblicazione	0,01
Ammortamento automezzi e costi gestione	0,08
Costo di produzione di un pasto	5,77
Spese generali 5%	0,29
Totale	6,06
Utile d'Impresa 4%	0,24
Valore più probabile di mercato di un pasto (IVA esclusa)	6,30
Imprevisti 1%	0,063
Cifre a disposizione 1%	0,063

nota bene: le grammature utilizzate nei menu si riferiscono ai bambini delle scuole primarie; 1000 è il numero dei pasti giornalieri su cui si è basata la stima; la cucina si intende di proprietà del Comune.

Secondo il Consiglio di Stato, il processo estimativo rappresenta il complesso delle operazioni logico-matematiche che conducono alla formulazione del giudizio di stima mediante i criteri estimativi (criterio del valore di mercato, di costo, di surrogazione, di trasformazione e del valore complementare, eccetera). Per poter correttamente stimare il più probabile valore di mercato, il responsabile del progetto (art.15 codice degli appalti) deve necessariamente in primo luogo definire il progetto del servizio come previsto dall'articolo 41 sempre del codice. Il progetto deve a sua volta definire l'organizzazione del servizio, che comprende il calcolo delle risorse umane necessarie all'espletamento del servizio, il menu, le grammature degli ingredienti di ogni singola preparazione gastronomica /alimento, le specifiche delle manutenzioni, se sono a carico del azienda di ristorazione, eventuali forniture di attrezzature, il tipo di utenze energetiche, il piano dei trasporti in caso di pasti veicolati, il costo delle attrezzature in caso venissero richieste e le relative specifiche, nel caso venissero richiesti interventi strutturali, l'ente deve predisporre il progetto esecutivo o almeno quello della fattibilità tecnica economica ai sensi dell'articolo 41 del codice. La conoscenza di questi elementi costituisce la base indispensabile per stimare correttamente il più probabile valore di mercato di un pasto. È evidente che molte stazioni appaltanti non dispongono al proprio interno di personale qualificato per svolgere un'attività così complessa, tant'è l'articolo 15 del nuovi codice tra le altre cose al punto 6 prevede che: "*Le stazioni appaltanti e gli enti concedenti possono istituire una struttura di supporto al RUP, e possono destinare risorse finanziarie non superiori all'1 per cento dell'importo posto a base di gara per l'affidamento diretto da parte del RUP di incarichi di assistenza al medesimo*". Questa è una novità molto importante anche se l'ammontare della cifra massima dell'1% ci sembra esagerata, vale a dire che se l'appalto è di dieci milioni di euro il compenso per la consulenza potrebbe arrivare a cento milioni.

Un lavoro per professionisti

Il tempo di elaborazione dei documenti di gara è lo stesso per un appalto del valore di un milione e quello del valore di cento milioni. Nell'attività di supporto al responsabile del progetto rientra la stima del più probabile valore di mercato da porre a base d'asta. Ma quali sono le figure professionali che hanno le competenze per svolgere quest'attività?... La risposta ci viene data dalla sentenza del Consiglio di Stato prima citata, che precisa: ai sensi della legge n. 59 del 18 gennaio 1994, rientrano nella competenza del tecnologo alimentare In particolare, lo studio, la progettazione, la direzione, la sorveglianza, la stima, la contabilità ed il collaudo, in collaborazione con altri professionisti, dei lavori necessari ai fini della pianificazione alimentare, con riguardo alla valutazione delle risorse esistenti, alla loro utilizzazione e alle esigenze alimentari e nutrizionali dei consumatori; e ancora, lo studio, la progettazione, la direzione, la sorveglianza, la gestione, la contabilità ed il collaudo, in collaborazione con altri professionisti, dei lavori che attengono alla ristorazione collettiva in mense aziendali, mense pubbliche, mense ospedaliere e qualsivoglia tipo di servizio di mensa, e ristorazione. Queste figure possono aiutare le pubbliche amministrazioni a non commetter errori che possono determinare, come nel caso citato all'inizio dell'articolo, l'impugnazione da parte di qualche concorrente e l'annullamento delle procedura di gara , con tutte le conseguenze che questo comporta. Noi con questo articolo, come abbiamo già fatto in passato, vogliamo venire incontro a quanti sono chiamati a redigere atti di gara fornendo dei dati molto utili che riguardano il valore economico delle derrate. Partendo dal presupposto che per una corretta stima del valore dell'appalto è necessario conoscere i prezzi di mercato delle derrate che assieme al costo del personale rappresentano la voce più cospicua nella struttura del costo pasto, abbiamo proceduto ad aggiornare le tabelle che completano questo articolo, che dimostrano che vi è stato un notevole incremento del prezzo delle derrate.

Per quanto riguarda la quantità obbligatorie abbiamo preso in considerazione le diverse opzioni previste dai CAM relative ad alcune tipologie di derrate e abbiamo usato le stesse quantità proposto in un precedente articolo risalente al 2022. Abbiamo poi mantenuto lo stesso menu della volta precedente e lo stesso numero di pasti giornalieri, e lo stesso tipo di utenza. Nella stima del valore delle derrate si è tenuto altresì conto degli scarti e degli sfridi di lavorazione. In allegato riportiamo una struttura di costo pasto riferita ad un'utenza di 100 pasti giorno destinati a bambini della primaria. In conclusione ci auguriamo che i dati da noi elaborati possono essere di aiuto a quanti sono chiamati a stimare il valore economico da porre a base d'asta.

Si ringrazia il signor Gianmario Longoni della società Progetta per il prezioso contributo.

1° SETTIMANA

MENU INVERNALE CAM

1° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	% scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Lunedì	Pasta e cavolfiore	Pasta	70	0	70	50%	€ 1,46	50%	€ 1,24	€ 1,35	€ 0,09
		Cavolfiori	40	10	44,44	50%	€ 2,20	50%	€ 1,80	€ 2,00	€ 0,09
		Pomodori pelati	40	0	40	33%	€ 1,18	67%	€ 1,02	€ 1,07	€ 0,04
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11,00	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
		Parmigiano reggiano	5	5	5,26	30%	€ 17,00	70%	€ 11,50	€ 13,15	€ 0,07
	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	60	10	66,67	30%	€ 15,00	70%	€ 6,00	€ 8,70	€ 0,58
	Carote julienne	Carote	80	10	88,89	50%	€ 1,30	50%	€ 1,10	€ 1,20	€ 0,11
		Olio extrav. oliva	6	0	6	40%	€ 11,00	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,06
	Pane	Pane	50	0	50	50%	€ 2,60	50%	€ 2,00	€ 2,30	€ 0,12
	Frutta	Mela	150	0	150	50%	€ 1,55	50%	€ 1,13	€ 1,34	€ 0,20
											€ 1,39

MENU INVERNALE NO CAM

1° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	% scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Lunedì	Pasta e cavolfiore	Pasta	-	-	70	-	-	-	€ 1,24	-	€ 0,09
		Cavolfiori	-	-	44,44	-	-	-	€ 1,80	-	€ 0,08
		Pomodori pelati	-	-	40	-	-	-	€ 1,02	-	€ 0,04
		Olio extrav. oliva	-	-	4	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
		Parmigiano reggiano	-	-	5,26	-	-	-	€ 11,50	-	€ 0,06
	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	-	-	66,67	-	-	-	€ 6,00	-	€ 0,40
	Carote julienne	Carote	-	-	88,89	-	-	-	€ 1,10	-	€ 0,10
		Olio extrav. oliva	-	-	6	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,05
	Pane	Pane	-	-	50	-	-	-	€ 2,00	-	€ 0,10
	Frutta	Mela	-	-	150	-	-	-	€ 1,13	-	€ 0,17
											€ 1,12

MENU INVERNALE CAM

1° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	% scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Martedì	Riso patate e prezzemolo	Riso	35	0	35	50%	€ 2,27	50%	€ 1,27	€ 1,77	€ 0,06
		Patate	40	15	47,06	50%	€ 1,40	50%	€ 1	€ 1,20	€ 0,06
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
		Parmigiano reggiano	5	5	5,26	30%	€ 17	70%	€ 11,50	€ 13,15	€ 0,07
	Frittata	Uova pastorizzate	70	0	70	100%	€ 4,50	0%	€ 3	€ 4,50	€ 0,32
		Latte intero UHT	10	0	10	100%	€ 1,55	0%	€ 0,56	€ 1,09	€ 0,02
		Parmigiano reggiano	5	5	5,26	30%	€ 17	70%	€ 12,50	€ 13,03	€ 0,07
		Olio extrav. oliva	8	0	8	40%	€ 11	60%	€ 3,75	€ 4,51	€ 0,08
	Insalata mista	Lattuga	30	20	37,50	50%	€ 2,30	50%	€ 1,50	€ 1,97	€ 0,08
		Carote	30	10	33,33	50%	€ 1,30	50%	€ 0,81	€ 1,00	€ 0,04
		Finocchi	30	40	50	50%	€ 2,30	50%	€ 1,35	€ 1,55	€ 0,10
		Olio extrav. oliva	6	0	6	40%	€ 11	60%	€ 3,75	€ 4,51	€ 0,06
		Aceto	3	0	3	0%	€ 2,88	100%	€ 0,71	€ 0,71	€ 0,00
	Pane	Pane	50	0	50	50%	€ 2,60	50%	€ 1,71	€ 1,99	€ 0,12
	Frutta	Banana	150	0	150	50%	€ 1,80	50%	€ 1,18	€ 1,38	€ 0,24
											€ 1,33

MENU INVERNALE NO CAM

1° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Martedì	Riso patate e prezzemolo	Riso	35	-	-	-	-	-	€ 1,27	-	€ 0,04
		Patate	47,06	-	-	-	-	-	€ 1	-	€ 0,05
		Olio extrav. oliva	4	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
		Parmigiano reggiano	5,26	-	-	-	-	-	€ 11,50	-	€ 0,06
	Frittata	Uova pastorizzate	70	-	-	-	-	-	€ 3	-	€ 0,21
		Latte intero UHT	10	-	-	-	-	-	€ 0,98	-	€ 0,01
		Parmigiano reggiano	5,26	-	-	-	-	-	€ 11,50	-	€ 0,06
		Olio extrav. oliva	8	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,07
	Insalata mista	Lattuga	37,50	-	-	-	-	-	€ 1,70	-	€ 0,06
		Carote	33,33	-	-	-	-	-	€ 1,10	-	€ 0,04
		Finocchi	50	-	-	-	-	-	€ 1,70	-	€ 0,09
		Olio extrav. oliva	6	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,05
		Aceto	3	-	-	-	-	-	€ 0,63	-	€ 0,00
	Pane	Pane	50	-	-	-	-	-	€ 2	-	€ 0,10
	Frutta	Banana	150	-	-	-	-	-	€ 1,46	-	€ 0,22
											€ 1,09

MENU INVERNALE CAM

1° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Mercoledì	Lasagne alla bolognese	Pasta all'uovo	60	0	60	50%	€ 5,10	50%	€ 3,15	€ 4,13	€ 0,25
		Pomodori pelati	40	0	40	33%	€ 1,18	67%	€ 1,02	€ 1,07	€ 0,04
		Mozzarella	10	0	10	30%	€ 9	70%	€ 5	€ 6,20	€ 0,06
		Fesa di bovino	65	10	72,22	60%	€ 13	40%	€ 7	€ 10,60	€ 0,77
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
		Parmigiano reggiano	5	5	5,26	30%	€ 17	70%	€ 11,50	€ 13,15	€ 0,07
	Mozzarella 1/2 porz.	Mozzarella	40	0	40	30%	€ 9	70%	€ 5	€ 6,20	€ 0,25
	Tris di verdure all'olio	Patate	40	15	47,06	50%	€ 1,40	50%	€ 1	€ 1,20	€ 0,06
		Carote	40	10	44,44	50%	€ 1,30	50%	€ 1,10	€ 1,20	€ 0,05
		Fagiolini surg.	30	0	30	50%	€ 2	50%	€ 1,64	€ 1,82	€ 0,05
		Olio extrav. oliva	6	0	6	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,06
		Aceto	3	0	3	0%	€ 2,88	100%	€ 0,63	€ 0,63	€ 0,00
	Pane	Pane	50	0	50	50%	€ 2,60	50%	€ 2	€ 2,30	€ 0,12
	Budino	Budino	120	0	120	0%	€ 4,70	100%	€ 3,15	€ 3,15	€ 0,38
											€ 2,19

MENU INVERNALE NO CAM

1° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Mercoledì	Lasagne alla bolognese	Pasta all'uovo	-	-	60	-	-	-	€ 3,15	-	€ 0,19
		Pomodori pelati	-	-	40	-	-	-	€ 1,02	-	€ 0,04
		Mozzarella	-	-	10	-	-	-	€ 5	-	€ 0,05
		Fesa di bovino	-	-	72,22	-	-	-	€ 7	-	€ 0,51
		Olio extrav. oliva	-	-	4	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
		Parmigiano reggiano	-	-	5,26	-	-	-	€ 11,50	-	€ 0,06
	Mozzarella 1/2 porz.	Mozzarella	-	-	40	-	-	-	€ 5	-	€ 0,20
	Tris di verdure all'olio	Patate	-	-	47,06	-	-	-	€ 1	-	€ 0,05
		Carote	-	-	44,44	-	-	-	€ 1,10	-	€ 0,05
		Fagiolini surg.	-	-	30	-	-	-	€ 1,64	-	€ 0,05
		Olio extrav. oliva	-	-	6	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,05
		Aceto	-	-	3	-	-	-	€ 0,63	-	€ 0,00
	Pane	Pane	-	-	50	-	-	-	€ 2	-	€ 0,10
	Budino	Budino	-	-	120	-	-	-	€ 3,15	-	€ 0,38
											€ 1,75

MENU INVERNALE CAM

1° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Giovedì	Pasta allo zafferano	Pasta	70	0	70	50%	€ 1,46	50%	€ 1,24	€ 1,35	€ 0,09
		Zafferano	0,04	0	0,04	0%	€ 8.000,00	100%	€ 3.600,00	€ 3.600,00	€ 0,14
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
		Parmigiano reggiano	5	5	5,26	30%	€ 17	70%	€ 11,50	€ 13,15	€ 0,07
	Straccetti di tacchino al forno	Fesa di tacchino	100	10	111,11	40%	€ 14	60%	€ 6	€ 9,20	€ 1,02
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
	Cavolfiori brasati	Cavolfiori	100	10	111,11	50%	€ 2,20	50%	€ 1,80	€ 2	€ 0,22
		Olio extrav. oliva	6	0	6	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,06
	Pane	Pane	50	0	50	50%	€ 2,60	50%	€ 2	€ 2,30	€ 0,12
	Frutta	Arancia	150	0	150	50%	€ 1,46	50%	€ 1,30	€ 1,38	€ 0,21
											€ 2,01

MENU INVERNALE NO CAM

1° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Giovedì	Pasta allo zafferano	Pasta	70	-	-	-	-	-	€ 1,24	-	€ 0,09
		Zafferano	0,04	-	-	-	-	-	€ 3.600,00	-	€ 0,14
		Olio extrav. oliva	4	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
		Parmigiano reggiano	5,26	-	-	-	-	-	€ 11,50	-	€ 0,06
	Straccetti di tacchino al forno	Fesa di tacchino	111,11	-	-	-	-	-	€ 6	-	€ 0,67
		Olio extrav. oliva	4	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
	Cavolfiori brasati	Cavolfiori	111,11	-	-	-	-	-	€ 1,80	-	€ 0,20
		Olio extrav. oliva	6	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,05
	Pane	Pane	50	-	-	-	-	-	€ 2	-	€ 0,10
	Frutta	Arancia	150	-	-	-	-	-	€ 1,30	-	€ 0,20
											€ 1,57

MENU INVERNALE CAM

1° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Venerdì	Minestra di ceci con pasta	Pastina	35	0	35	50%	€ 1,46	50%	€ 1,24	€ 1,35	€ 0,05
		Ceci	60	0	60	50%	€ 2,50	50%	€ 1,70	€ 2,10	€ 0,13
		Patate	40	15	47,06	50%	€ 1,40	50%	€ 1	€ 1,20	€ 0,06
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
		Parmigiano reggiano	5	5	5,26	30%	€ 17	70%	€ 11,50	€ 13,15	€ 0,07
	Crocchette di pesce e verdure	Nasello surgelato	40	0	40	3,0%	€ 9,8	97%	€ 9,80	€ 9,80	€ 0,39
		Patate	25	15	29,41	50%	€ 1,40	50%	€ 1	€ 1,20	€ 0,04
		Carote	25	10	27,78	50%	€ 1,30	50%	€ 1,10	€ 1,20	€ 0,03
		Zucchine surgelate	25	0	25	50%	€ 1,96	50%	€ 1,38	€ 1,67	€ 0,04
		Uovo pastorizzato	15	0	15	100%	€ 4,50	0%	€ 3	€ 4,50	€ 0,07
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
	Insalata verde	Lattuga	100	20	100	50%	€ 2,30	50%	€ 1,70	€ 2	€ 0,20
		Olio extrav. oliva	6	0	6	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,06
		Aceto	3	0	3	0%	€ 2,88	100%	€ 0,63	€ 0,63	€ 0,00
	Pane	Pane	50	0	50	50%	€ 2,60	50%	€ 2	€ 2,30	€ 0,12
	Frutta	Pera	150	0	150	50%	€ 2,60	50%	€ 2,10	€ 2,35	€ 0,35
											€ 1,67
COSTO 1° SETT. € 8,59											

MENU INVERNALE NO CAM

1° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Venerdì	Minestra di ceci con pasta	Pastina	35	-	-	-	-	-	€ 1,24	-	€ 0,04
		Ceci	60	-	-	-	-	-	€ 1,70	-	€ 0,10
		Patate	47,06	-	-	-	-	-	€ 1	-	€ 0,05
		Olio extrav. oliva	4	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
		Parmigiano reggiano	5,26	-	-	-	-	-	€ 11,50	-	€ 0,06
	Crocchette di pesce e verdure	Nasello surgelato	40	-	-	-	-	-	€ 9,80	-	€ 0,39
		Patate	29,41	-	-	-	-	-	€ 1	-	€ 0,03
		Carote	27,78	-	-	-	-	-	€ 1,10	-	€ 0,03
		Zucchine surgelate	25	-	-	-	-	-	€ 1,38	-	€ 0,03
		Uovo pastorizzato	15	-	-	-	-	-	€ 3	-	€ 0,05
		Olio extrav. oliva	4	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
	Insalata verde	Lattuga	100	-	-	-	-	-	€ 1,70	-	€ 0,17
		Olio extrav. oliva	6	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,05
		Aceto	3	-	-	-	-	-	€ 0,63	-	€ 0,00
	Pane	Pane	50	-	-	-	-	-	€ 2	-	€ 0,10
	Frutta	Pera	150	-	-	-	-	-	€ 2,10	-	€ 0,32
											€ 1,49
COSTO 1° SETT. € 7,02											

2° SETTIMANA

MENU INVERNALE CAM

2° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Lunedì	Polenta	Farina gialla	60	0	60	50%	€ 2,35	50%	€ 1,67	€ 2,01	€ 0,12
	Bocconcini di tacchino con verdure	Fesa tachino	90	10	100	40%	€ 14	60%	€ 6	€ 9,20	€ 0,92
		Patate	25	15	29,41	50%	€ 1,40	50%	€ 1	€ 1,20	€ 0,04
		Carote	25	10	27,78	50%	€ 1,30	50%	€ 1,10	€ 1,20	€ 0,03
		Zucchine surgelate	25	0	25	50%	€ 1,96	50%	€ 1,38	€ 1,67	€ 0,04
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
	Fagiolini all'olio	Fagiolini surg.	100	0	100	50%	€ 2	50%	€ 1,64	€ 1,82	€ 0,18
		Olio extrav. oliva	6	0	6	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,06
	Pane	Pane	50	0	50	50%	€ 2,60	50%	€ 2	€ 2,30	€ 0,12
	Yogurt	Yogurt	125	0	125	100%	€ 3	0%	€ 2,10	€ 3	€ 0,38
											€ 1,92

MENU INVERNALE NO CAM

2° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Lunedì	Polenta	Farina gialla	60	-	-	-	-	-	€ 1,67	-	€ 0,10
	Bocconcini di tacchino con verdure	Fesa tachino	100	-	-	-	-	-	€ 6	-	€ 0,60
		Patate	29,41	-	-	-	-	-	€ 1	-	€ 0,03
		Carote	27,78	-	-	-	-	-	€ 1,10	-	€ 0,03
		Zucchine surgelate	25	-	-	-	-	-	€ 1,38	-	€ 0,03
		Olio extrav. oliva	4	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
	Fagiolini all'olio	Fagiolini surg.	100	-	-	-	-	-	€ 1,64	-	€ 0,16
		Olio extrav. oliva	6	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,05
	Pane	Pane	50	-	-	-	-	-	€ 2	-	€ 0,10
	Yogurt	Yogurt	125	-	-	-	-	-	€ 2,10	-	€ 0,26
											€ 1,40

MENU INVERNALE CAM

2° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Martedì	Pasta al pomodoro	Pasta	70	0	70	50%	€ 1,46	50%	€ 1,24	€ 1,35	€ 0,09
		Pomodori pelati	40	0	40	33%	€ 1,18	67%	€ 1,02	€ 1,07	€ 0,04
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
		Parmigiano reggiano	5	5	5,26	30%	€ 17	70%	€ 11,50	€ 13,15	€ 0,07
	Filetto di merluzzo al forno	Merluzzo surgelato	100	0	100	3%	€ 9,80	97%	€ 9,80	€ 9,80	€ 0,98
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
	Cavolfiori brasati	Cavolfiori	100	10	111,11	50%	€ 2,20	50%	€ 1,80	€ 2	€ 0,22
		Olio extrav. oliva	6	0	6	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,06
	Pane	Pane	50	0	50	50%	€ 2,60	50%	€ 2	€ 2,30	€ 0,12
	Frutta	Mela	150	0	150	50%	€ 1,55	50%	€ 1,13	€ 1,34	€ 0,20
											€ 1,86

MENU INVERNALE NO CAM

2° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Martedì	Pasta al pomodoro	Pasta	70	-	-	-	-	-	€ 1,24	-	€ 0,09
		Pomodori pelati	40	-	-	-	-	-	€ 1,02	-	€ 0,04
		Olio extrav. oliva	4	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
		Parmigiano reggiano	5,26	-	-	-	-	-	€ 11,50	-	€ 0,06
	Filetto di merluzzo al forno	Merluzzo surgelato	100	-	-	-	-	-	€ 9,80	-	€ 0,98
		Olio extrav. oliva	4	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
	Cavolfiori brasati	Cavolfiori	111,11	-	-	-	-	-	€ 1,80	-	€ 0,20
		Olio extrav. oliva	6	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,05
	Pane	Pane	50	-	-	-	-	-	€ 2	-	€ 0,10
	Frutta	Mela	150	-	-	-	-	-	€ 1,13	-	€ 0,17
											€ 1,75

MENU INVERNALE CAM

2° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Mercoledì	Pastina in brodo vegetale	Pastina	40	0	40	50%	€ 1,46	50%	€ 1,24	€ 1,35	€ 0,05
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
		Parmigiano reggiano	5	5	5,26	30%	€ 17	70%	€ 11,50	€ 13,15	€ 0,07
	Cotoletta di lonza	Lonza di suino	80	10	88,89	10%	€ 12	90%	€ 7	€ 7,50	€ 0,67
		Pane grattugiato	10	0	10	50%	€ 3,30	50%	€ 2	€ 2,65	€ 0,03
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
	Insalata mista	Lattuga	30	20	37,50	50%	€ 2,30	50%	€ 1,70	€ 2	€ 0,08
		Carote	30	10	33,33	50%	€ 1,30	50%	€ 1,10	€ 1,20	€ 0,04
		Finocchi	30	40	50	50%	€ 2,30	50%	€ 1,70	€ 2	€ 0,10
		Olio extrav. oliva	6	0	6	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,06
		Aceto	3	0	3	0%	€ 2,88	100%	€ 0,63	€ 0,63	€ 0,00
	Pane	Pane	50	0	50	50%	€ 2,60	50%	€ 2	€ 2,30	€ 0,12
	Frutta	Clementine	150	0	150	50%	€ 1,75	50%	€ 1,34	€ 1,55	€ 0,23
											€ 1,51

MENU INVERNALE NO CAM

2° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Mercoledì	Pastina in brodo vegetale	Pastina	40	-	-	-	-	-	€ 1,24	-	€ 0,05
		Olio extrav. oliva	4	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
		Parmigiano reggiano	5,26	-	-	-	-	-	€ 11,50	-	€ 0,06
	Cotoletta di lonza	Linza di suino	88,89	-	-	-	-	-	€ 7	-	€ 0,62
		Pane grattugiato	10	-	-	-	-	-	€ 2	-	€ 0,02
		Olio extrav. oliva	4	-	-	-	-	-	€8,30	-	€ 0,03
	Insalata mista	Lattuga	37,50	-	-	-	-	-	€ 1,70	-	€ 0,06
		Carote	33,33	-	-	-	-	-	€ 1,10	-	€ 0,04
		Finocchi	50	-	-	-	-	-	€ 1,70	-	€ 0,09
		Olio extrav. oliva	6	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,05
		Aceto	3	-	-	-	-	-	€ 0,63	-	€ 0,00
	Pane	Pane	50	-	-	-	-	-	€ 2	-	€ 0,10
	Frutta	Clementine	150	-	-	-	-	-	€ 1,34	-	€ 0,20
											€ 1,36

MENU INVERNALE CAM

2° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Giovedì	Pasta olio e parmigiano	Pasta	70	0	70	50%	€ 1,46	50%	€ 1,24	€ 1,35	€ 0,09
		Parmigiano reggiano	7	5	7,37	30%	€ 17	70%	€ 11,50	€ 13,15	€ 0,10
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
	Uova strapazzate	Uovo pastorizzato	70	0	70	100%	€ 4,50	0%	€ 3	€ 4,50	€ 0,32
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
	Carote julienne	Carote	80	10	88,89	50%	€ 1,30	50%	€ 1,10	€ 1,20	€ 0,11
		Olio extrav. oliva	6	0	6	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,06
		Aceto	3	0	3	0%	€ 2,88	100%	€ 0,63	€ 0,63	€ 0,00
	Pane	Pane	50	0	50	50%	€ 2,60	50%	€ 2	€ 2,30	€ 0,12
	Frutta	Banana	150	0	150	50%	€ 1,80	50%	€ 1,46	€ 1,63	€ 0,24
											€ 1,11

MENU INVERNALE NO CAM

2° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Giovedì	Pasta olio e parmigiano	Pasta	70	-	-	-	-	-	€ 1,24	-	€ 0,09
		Parmigiano reggiano	7,37	-	-	-	-	-	€ 11,50	-	€ 0,08
		Olio extrav. oliva	4	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
	Uova strapazzate	Uovo pastorizzato	70	-	-	-	-	-	€ 3	-	€ 0,21
		Olio extrav. oliva	4	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
	Carote julienne	Carote	88,89	-	-	-	-	-	€ 1,10	-	€ 0,10
		Olio extrav. oliva	6	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,05
		Aceto	3	-	-	-	-	-	€ 0,63	-	€ 0,00
	Pane	Pane	50	-	-	-	-	-	€ 2	-	€ 0,10
	Frutta	Banana	150	-	-	-	-	-	€ 1,46	-	€ 0,22
											€ 0,92

MENU INVERNALE CAM

2° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Venerdì	Tortelloni agli aromi	Tortelloni	90	0	90	50%	€ 8,13	50%	€ 5,41	€ 6,77	€ 0,61
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
		Parmigiano reggiano	5	5	5,26	30%	€ 17	70%	€ 11,50	€ 13,15	€ 0,07
	Crocchette di patate e mozzarella	Patate	130	15	152,94	50%	€ 1,40	50%	€ 1	€ 1,20	€ 0,18
		Mozzarella	30	0	30	30%	€ 9	70%	€ 5	€ 6,20	€ 0,19
		Uovo pastorizzato	12	0	12	100%	€ 4,50	0%	€ 3	€ 4,50	€ 0,05
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
	Piselli saltati	Piselli surg.	100	0	100	50%	€ 1,99	50%	€ 1,45	€ 1,72	€ 0,17
		Olio extrav. oliva	6	0	6	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,06
	Pane	Pane	50	0	50	50%	€ 2,60	50%	€ 2	€ 2,30	€ 0,12
	Frutta	Kiwi	150	0	150	50%	€ 1,85	50%	€ 1,59	€ 1,72	€ 0,26
											€ 1,78
COSTO 2° SETT. € 8,17											

MENU INVERNALE NO CAM

2° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Venerdì	Tortelloni agli aromi	Tortelloni	90	-	-	-	-	-	€ 5,41	-	€ 0,49
		Olio extrav. oliva	4	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
		Parmigiano reggiano	5,26	-	-	-	-	-	€ 11,50	-	€ 0,06
	Crocchette di patate e mozzarella	Patate	152,94	-	-	-	-	-	€ 1	-	€ 0,15
		Mozzarella	30	-	-	-	-	-	€ 5	-	€ 0,15
		Uovo pastorizzato	12	-	-	-	-	-	€ 3	-	€ 0,04
		Olio extrav. oliva	4	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
	Piselli saltati	Piselli surg.	100	-	-	-	-	-	€ 1,45	-	€ 0,15
		Olio extrav. oliva	6	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,05
	Pane	Pane	50	-	-	-	-	-	€ 2	-	€ 0,10
	Frutta	Kiwi	150	-	-	-	-	-	€ 1,59	-	€ 0,24
											€ 1,49
COSTO 2° SETT. € 6,92											

3° SETTIMANA

MENU INVERNALE CAM

3° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Lunedì	Pasta e zucchine	Pasta	70	0	70	50%	€ 1,46	50%	€ 1,24	€ 1,35	€ 0,09
		Zucchine surgelate	50	0	50	50%	€ 1,96	50%	€ 1,38	€ 1,67	€ 0,08
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
		Parmigiano reggiano	5	5	5,26	30%	€ 17	70%	€ 11,50	€ 13,15	€ 0,07
	Crescenza	Crescenza	80	0	80	30%	€ 9	70%	€ 5	€ 6,20	€ 0,50
	Carote julienne	Carote	80	10	88,89	50%	€ 1,30	50%	€ 1,10	€ 1,20	€ 0,11
		Olio extrav. oliva	6	0	6	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,06
		Aceto	3	0	3	0%	€ 2,88	100%	€ 0,63	€ 0,63	€ 0,00
	Pane	Pane	50	0	50	50%	€ 2,60	50%	€ 2	€ 2,30	€ 0,12
	Frutta	Arancia	150	0	150	50%	€ 1,46	50%	€ 1,30	€ 1,38	€ 0,21
											€ 1,27

MENU INVERNALE NO CAM

3° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Lunedì	Pasta e zucchine	Pasta	70	-	-	-	-	-	€ 1,24	-	€ 0,09
		Zucchine surgelate	50	-	-	-	-	-	€ 1,38	-	€ 0,07
		Olio extrav. oliva	4	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
		Parmigiano reggiano	5,26	-	-	-	-	-	€ 11,50	-	€ 0,06
	Crescenza	Crescenza	80	-	-	-	-	-	€ 5	-	€ 0,40
	Carote julienne	Carote	88,89	-	-	-	-	-	€ 1,10	-	€ 0,10
		Olio extrav. oliva	6	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,05
		Aceto	3	-	-	-	-	-	€ 0,63	-	€ 0,00
	Pane	Pane	50	-	-	-	-	-	€ 2	-	€ 0,10
	Frutta	Arancia	150	-	-	-	-	-	€ 1,30	-	€ 0,20
											€ 1,09

MENU INVERNALE CAM

3° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Martedì	Pizza margherita	Base per pizza precotta	150	0	150	50%	€ 6,75	50%	€ 5,10	€ 5,93	€ 0,89
		Pomodori pelati	60	0	60	33%	€ 1,18	67%	€ 1,02	€ 1,07	€ 0,06
		Mozzarella	70	0	70	30%	€ 9	70%	€ 5	€ 6,20	€ 0,43
		Olio extrav. oliva	8	0	8	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,08
	Prosciutto cotto 1/2 porz.	Prosciutto cotto	30	10	33,33	30%	€ 15	70%	€ 6	€ 8,70	€ 0,29
	Fagiolini e patate all'olio	Fagiolini surgelati	50	0	50	50%	€ 2	50%	€ 1,64	€ 1,82	€ 0,09
		Patate	60	15	70,59	50%	€ 1,40	50%	€ 1	€ 1,20	€ 0,08
		Olio extrav. oliva	6	0	6	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,06
	Pane	Pane	50	0	50	50%	€ 2,60	50%	€ 2	€ 2,30	€ 0,12
	Budino	Budino	120	0	120	0%	€ 4,70	100%	€ 3,15	€ 3,15	€ 0,38
											€ 2,48

MENU INVERNALE NO CAM

3° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Martedì	Pizza margherita	Base per pizza precotta	150	-	-	-	-	-	€ 5,10	-	€ 0,77
		Pomodori pelati	60	-	-	-	-	-	€ 1,02	-	€ 0,06
		Mozzarella	70	-	-	-	-	-	€ 5	-	€ 0,35
		Olio extrav. oliva	8	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,07
	Prosciutto cotto 1/2 porz.	Prosciutto cotto	33,33	-	-	-	-	-	€ 6	-	€ 0,20
	Fagiolini e patate all'olio	Fagiolini surgelati	50	-	-	-	-	-	€ 1,64	-	€ 0,08
		Patate	70,59	-	-	-	-	-	€ 1	-	€ 0,07
		Olio extrav. oliva	6	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,05
	Pane	Pane	50	-	-	-	-	-	€ 2	-	€ 0,10
	Budino	Budino	120	-	-	-	-	-	€ 3,15	-	€ 0,38
											€ 2,12

MENU INVERNALE CAM

3° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Mercoledì	Passato di verdure con pasta	Pastina	40	0	40	50%	€ 1,46	50%	€ 1,24	€ 1,35	€ 0,05
		Patate	40	15	47,06	50%	€ 1,40	50%	€ 1	€ 1,20	€ 0,06
		Spinaci surg.	20	0	20	50%	€ 1,92	50%	€ 1,47	€ 1,70	€ 0,03
		Zucchine surg.	30	0	30	50%	€ 1,96	50%	€ 1,38	€ 1,67	€ 0,05
		Carote	30	10	33,33	50%	€ 1,30	50%	€ 1,10	€ 1,20	€ 0,04
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
		Parmigiano reggiano	5	5	5,26	30%	€ 17	70%	€ 11,50	€ 13,15	€ 0,07
	Bocconcini di pollo impanati	Petto pollo	100	15	117,65	40%	€ 13	60%	€ 6	€ 8,80	€ 1,04
		Pane grattugiato	10	0	10	50%	€ 3,30	50%	€ 2	€ 2,65	€ 0,03
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
	Insalata mista	Lattuga	30	20	37,50	50%	€ 2,30	50%	€ 1,70	€ 2	€ 0,08
		Carote	30	10	33,33	50%	€ 1,30	50%	€ 1,10	€ 1,20	€ 0,04
		Finocchi	30	40	50	50%	€ 2,30	50%	€ 1,70	€ 2	€ 0,10
		Olio extrav. oliva	6	0	6	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,06
		Aceto	3	0	3	0%	€ 2,88	100%	€ 0,63	€ 0,63	€ 0,00
	Pane	Pane	50	0	50	50%	€ 2,60	50%	€ 2	€ 2,30	€ 0,12
	Frutta	Banana	150	0	150	50%	€ 1,80	50%	€ 1,46	€ 1,63	€ 0,24
											€ 2,07

MENU INVERNALE NO CAM

3° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Mercoledì	Passato di verdure con pasta	Pastina	40	-	-	-	-	-	€ 1,24	-	€ 0,05
		Patate	47,06	-	-	-	-	-	€ 1	-	€ 0,05
		Spinaci surg.	20	-	-	-	-	-	€ 1,47	-	€ 0,03
		Zucchine surg.	30	-	-	-	-	-	€ 1,38	-	€ 0,04
		Carote	33,33	-	-	-	-	-	€ 1,10	-	€ 0,04
		Olio extrav. oliva	4	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
		Parmigiano reggiano	5,26	-	-	-	-	-	€ 11,50	-	€ 0,06
	Bocconcini di pollo impanati	Petto pollo	117,65	-	-	-	-	-	€ 6	-	€ 0,71
		Pane grattugiato	10	-	-	-	-	-	€ 2	-	€ 0,02
		Olio extrav. oliva	4	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
	Insalata mista	Lattuga	37,50	-	-	-	-	-	€ 1,70	-	€ 0,06
		Carote	33,33	-	-	-	-	-	€ 1,10	-	€ 0,04
		Finocchi	50	-	-	-	-	-	€ 1,70	-	€ 0,09
		Olio extrav. oliva	6	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,05
		Aceto	3	-	-	-	-	-	€ 0,63	-	€ 0,00
	Pane	Pane	50	-	-	-	-	-	€ 2	-	€ 0,10
	Frutta	Banana	150	-	-	-	-	-	€ 1,46	-	€ 0,22
											€ 1,61

MENU INVERNALE CAM

3° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Giovedì	Pasta olio e parmigiano	Pasta	70	0	70	50%	€ 1,46	50%	€ 1,24	€ 1,35	€ 0,09
		Parmigiano reggiano	7	5	7,37	30%	€ 17	70%	€ 11,50	€ 13,15	€ 0,10
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
	Hamburger di marzo in umido	Fesa di bovino	90	10	100	60%	€ 13	40%	€ 7	€ 10,60	€ 1,06
		Patate	30	15	35,29	50%	€ 1,40	50%	€ 1	€ 1,20	€ 0,04
		Pomodori pelati	25	0	25	33%	€ 1,18	67%	€ 1,02	€ 1,07	€ 0,03
		Olio extrav. oliva	5	0	5	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,05
	Purè di patate	Patate	150	15	176,47	50%	€ 1,40	50%	€ 1	€ 1,20	€ 0,21
		Latte intero UHT	20	0	20	100%	€ 1,55	0%	€ 0,98	€ 1,55	€ 0,03
		Burro	8	0	8	0%	€ 9,50	100%	€ 5	€ 5	€ 0,04
	Pane	Pane	50	0	50	50%	€ 2,60	50%	€ 2	€ 2,30	€ 0,12
	Frutta	Mandarini	150	0	150	50%	€ 1,73	50%	€ 1,50	€ 1,62	€ 0,24
											€ 2,05

MENU INVERNALE NO CAM

3° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Giovedì	Pasta olio e parmigiano	Pasta	70	-	-	-	-	-	€ 1,24	-	€ 0,09
		Parmigiano reggiano	7,37	-	-	-	-	-	€ 11,50	-	€ 0,08
		Olio extrav. oliva	4	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
	Hamburger di marzo in umido	Fesa di bovino	100	-	-	-	-	-	€ 7	-	€ 0,70
		Patate	35,29	-	-	-	-	-	€ 1	-	€ 0,04
		Pomodori pelati	25	-	-	-	-	-	€ 1,02	-	€ 0,03
		Olio extrav. oliva	5	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,04
	Purè di patate	Patate	176,47	-	-	-	-	-	€ 1	-	€ 0,18
		Latte intero UHT	20	-	-	-	-	-	€ 0,98	-	€ 0,02
		Burro	8	-	-	-	-	-	€ 5	-	€ 0,04
	Pane	Pane	50	-	-	-	-	-	€ 2	-	€ 0,10
	Frutta	Mandarini	150	-	-	-	-	-	€ 1,50	-	€ 0,23
											€ 1,57

MENU INVERNALE CAM

3° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Venerdì	Riso al pomodoro	Riso	60	0	60	50%	€ 2,27	50%	€ 1,27	€ 1,77	€ 0,11
		Pomodori pelati	50	0	50	33%	€ 1,18	67%	€ 1,02	€ 1,07	€ 0,05
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
		Parmigiano reggiano	5	5	5,26	30%	€ 17	70%	€ 11,50	€ 13,15	€ 0,07
	Filetto di platessa al forno	Platessa surg.	100	0	100	3%	€ 11,90	97%	€ 11,90	€ 11,90	€ 1,19
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
	Fagiolini all'olio	Fagiolini surgelati	100	0	100	50%	€ 2	50%	€ 1,64	€ 1,82	€ 0,18
		Olio extrav. oliva	6	0	6	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,06
	Pane	Pane	50	0	50	50%	€ 2,60	50%	€ 2	€ 2,30	€ 0,12
	Frutta	Pera	150	0	150	50%	€ 2,60	50%	€ 2,10	€ 2,35	€ 0,35
											€ 2,20
COSTO 3° SETT. € 10,06											

MENU INVERNALE NO CAM

3° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Venerdì	Riso al pomodoro	Riso	60	-	-	-	-	-	€ 1,27	-	€ 0,08
		Pomodori pelati	50	-	-	-	-	-	€ 1,02	-	€ 0,05
		Olio extrav. oliva	4	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
		Parmigiano reggiano	5,26	-	-	-	-	-	€ 11,50	-	€ 0,06
	Filetto di platessa al forno	Platessa surg.	100	-	-	-	-	-	€ 11,90	-	€ 1,19
		Olio extrav. oliva	4	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
	Fagiolini all'olio	Fagiolini surgelati	100	-	-	-	-	-	€ 1,64	-	€ 0,16
		Olio extrav. oliva	6	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,05
	Pane	Pane	50	-	-	-	-	-	€ 2	-	€ 0,10
	Frutta	Pera	150	-	-	-	-	-	€ 2,10	-	€ 0,32
											€ 2,07
COSTO 3° SETT. € 8,47											

4° SETTIMANA

MENU INVERNALE CAM

4° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	% scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Lunedì	Pasta al pomodoro	Pasta	70	0	70	50%	€ 1,46	50%	€ 1,24	€ 1,35	€ 0,09
		Pomodori pelati	60	0	60	33%	€ 1,18	67%	€ 1,02	€ 1,07	€ 0,06
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
		Parmigiano reggiano	5	5	5,26	30%	€ 17	70%	€ 11,50	€ 13,15	€ 0,07
	Parmigiano reggiano	Parmigiano reggiano	50	5	52,63	30%	€ 17	70%	€ 11,50	€ 13,15	€ 0,69
	Patate al forno	Patate	150	15	176,47	50%	€ 1,40	50%	€ 1	€ 1,20	€ 0,21
		Olio extrav. oliva	6	0	6	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,06
	Pane	Pane	50	0	50	50%	€ 2,60	50%	€ 2	€ 2,30	€ 0,12
	Frutta	Clementine	150	0	150	50%	€ 1,75	50%	€ 1,34	€ 1,55	€ 0,23
											€ 1,57

MENU INVERNALE NO CAM

4° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	% scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Lunedì	Pasta al pomodoro	Pasta	70	-	-	-	-	-	€ 1,24	-	€ 0,09
		Pomodori pelati	60	-	-	-	-	-	€ 1,02	-	€ 0,06
		Olio extrav. oliva	4	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
		Parmigiano reggiano	5,26	-	-	-	-	-	€ 11,50	-	€ 0,06
	Parmigiano reggiano	Parmigiano reggiano	52,63	-	-	-	-	-	€ 11,50	-	€ 0,61
	Patate al forno	Patate	176,47	-	-	-	-	-	€ 1	-	€ 0,18
		Olio extrav. oliva	6	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,05
	Pane	Pane	50	-	-	-	-	-	€ 2	-	€ 0,10
	Frutta	Clementine	150	-	-	-	-	-	€ 1,34	-	€ 0,20
											€ 1,37

MENU INVERNALE CAM

4° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	% scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Martedì	Polenta	Farina gialla	60	0	60	50%	€ 2,35	50%	€ 1,67	€ 2,01	€ 0,12
	Spezzatino di manzo	Fesa di bovino	100	10	111,11	60%	€ 13	40%	€ 7	€ 10,60	€ 1,18
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
	Spinaci all'olio	Spinaci surg.	120	0	120	50%	€ 1,92	50%	€ 1,47	€ 1,70	€ 0,20
		Olio extrav. oliva	6	0	6	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,06
	Pane	Pane	50	0	50	50%	€ 2,60	50%	€ 2	€ 2,30	€ 0,12
	Yogurt	Yogurt	125	0	125	100%	€ 3	0%	€ 2,10	€ 3	€ 0,38
											€ 2,09

MENU INVERNALE NO CAM

4° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	% scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Martedì	Polenta	Farina gialla	60	-	-	-	-	-	€ 1,67	-	€ 0,10
	Spezzatino di manzo	Fesa di bovino	111,11	-	-	-	-	-	€ 7	-	€ 0,78
		Olio extrav. oliva	4	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
	Spinaci all'olio	Spinaci surg.	120	-	-	-	-	-	€ 1,47	-	€ 0,18
		Olio extrav. oliva	6	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,05
	Pane	Pane	50	-	-	-	-	-	€ 2	-	€ 0,10
	Yogurt	Yogurt	125	-	-	-	-	-	€ 2,10	-	€ 0,26
											€ 1,50

MENU INVERNALE CAM

4° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	% scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Mercoledì	Gnocchi al pomodoro	Gnocchi di patate	200	0	200	50%	€ 2,26	50%	€ 1,54	€ 1,90	€ 0,38
		Pomodori pelati	70	0	70	33%	€ 1,18	67%	€ 1,02	€ 1,07	€ 0,08
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
		Parmigiano reggiano	5	5	5,26	30%	€ 17	70%	€ 11,50	€ 13,15	€ 0,07
	Uova strapazzate con spinaci	Uovo pastorizzato	60	0	60	100%	€ 4,50	0%	€ 3	€ 4,50	€ 0,27
		Spinaci surg.	35	0	35	50%	€ 1,92	50%	€ 1,47	€ 1,70	€ 0,06
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
	Fagiolini all'olio	Fagiolini surg.	100	0	100	50%	€ 2	50%	€ 1,64	€ 1,82	€ 0,18
		Olio extrav. oliva	6	0	6	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,06
	Pane	Pane	50	0	50	50%	€ 2,60	50%	€ 2	€ 2,30	€ 0,12
	Frutta	Banana	150	0	150	50%	€ 1,80	50%	€ 1,46	€ 1,63	€ 0,24
											€ 1,53

MENU INVERNALE NO CAM

4° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	% scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Mercoledì	Gnocchi al pomodoro	Gnocchi di patate	200	-	-	-	-	-	€ 1,54	-	€ 0,31
		Pomodori pelati	70	-	-	-	-	-	€ 1,02	-	€ 0,07
		Olio extrav. oliva	4	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
		Parmigiano reggiano	5,26	-	-	-	-	-	€ 11,50	-	€ 0,06
	Uova strapazzate con spinaci	Uovo pastorizzato	60	-	-	-	-	-	€ 3	-	€ 0,18
		Spinaci surg.	35	-	-	-	-	-	€ 1,47	-	€ 0,05
		Olio extrav. oliva	4	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
	Fagiolini all'olio	Fagiolini surg.	100	-	-	-	-	-	€ 1,64	-	€ 0,16
		Olio extrav. oliva	6	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,05
	Pane	Pane	50	-	-	-	-	-	€ 2	-	€ 0,10
	Frutta	Banana	150	-	-	-	-	-	€ 1,46	-	€ 0,22
											€ 1,27

MENU INVERNALE CAM

4° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	% scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Giovedì	Passato di verdure con orzo	Orzo	25	0	25	50%	€ 1,50	50%	€ 1,20	€ 1,35	€ 0,03
		Patate	40	15	47,06	50%	€ 1,40	50%	€ 1	€ 1,20	€ 0,06
		Spinaci surg.	20	0	20	50%	€ 1,92	50%	€ 1,47	€ 1,70	€ 0,03
		Zucchine surg.	30	0	30	50%	€ 1,96	50%	€ 1,38	€ 1,67	€ 0,05
		Carote	40	10	44,44	50%	€ 1,30	50%	€ 1,10	€ 1,20	€ 0,05
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
		Parmigiano reggiano	5	5	5,26	30%	€ 17	70%	€ 11,50	€ 13,15	€ 0,07
	Coscia di pollo al forno	Coscia pollo	200	5	210,53	40%	€ 7,50	60%	€ 3,50	€ 5,10	€ 1,07
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
	Insalata mista	Lattuga	40	20	50	50%	€ 2,30	50%	€ 1,70	€ 2	€ 0,10
		Carote	40	10	44,44	50%	€ 1,30	50%	€ 1,10	€ 1,20	€ 0,05
		Olio extrav. oliva	6	0	6	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,06
		Aceto	3	0	3	0%	€ 2,88	100%	€ 0,63	€ 0,63	€ 0,00
	Pane	Pane	50	0	50	50%	€ 2,60	50%	€ 2	€ 2,30	€ 0,12
	Frutta	Arancia	150	0	150	50%	€ 1,46	50%	€ 1,30	€ 1,38	€ 0,21
											€ 1,98

MENU INVERNALE NO CAM

4° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	% scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Giovedì	Passato di verdure con orzo	Orzo	25	-	-	-	-	-	€ 1,20	-	€ 0,03
		Patate	47,06	-	-	-	-	-	€ 1	-	€ 0,05
		Spinaci surg.	20	-	-	-	-	-	€ 1,47	-	€ 0,03
		Zucchine surg.	30	-	-	-	-	-	€ 1,38	-	€ 0,04
		Carote	44,44	-	-	-	-	-	€ 1,10	-	€ 0,05
		Olio extrav. oliva	4	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
		Parmigiano reggiano	5,26	-	-	-	-	-	€ 11,50	-	€ 0,06
	Coscia di pollo al forno	Coscia pollo	210,53	-	-	-	-	-	€ 3,50	-	€ 0,74
		Olio extrav. oliva	4	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
	Insalata mista	Lattuga	50	-	-	-	-	-	€ 1,70	-	€ 0,09
		Carote	44,44	-	-	-	-	-	€ 1,10	-	€ 0,05
		Olio extrav. oliva	6	-	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,05
		Aceto	3	-	-	-	-	-	€ 0,63	-	€ 0,00
	Pane	Pane	50	-	-	-	-	-	€ 2	-	€ 0,10
	Frutta	Arancia	150	-	-	-	-	-	€ 1,30	-	€ 0,20
											€ 1,54

MENU INVERNALE CAM

4° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	% scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Venerdì	Risotto allo zafferano	Riso	60	0	60	50%	€ 2,27	50%	€ 1,27	€ 1,77	€ 0,11
		Zafferano	0,04	0	0,04	0%	€ 8.000,00	100%	€ 3.600,00	€ 3.600,00	€ 0,14
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
		Parmigiano reggiano	5	5	5,26	30%	€ 17	70%	€ 11,50	€ 13,15	€ 0,07
	Merluzzo gratinato	Merluzzo surg.	100	0	100	3%	€ 9,80	97%	€ 9,80	€ 9,80	€ 0,98
		Pane grattugiato	10	0	10	50%	€ 3,30	50%	€ 2	€ 2,65	€ 0,03
		Olio extrav. oliva	4	0	4	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
	Carote julienne	Carote	80	10	88,89	50%	€ 1,30	50%	€ 1,10	€ 1,20	€ 0,11
		Olio extrav. oliva	6	0	6	40%	€ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,06
	Pane	Pane	50	0	50	50%	€ 2,60	50%	€ 2	€ 2,30	€ 0,12
	Frutta	Mela	150	0	150	50%	€ 1,55	50%	€ 1,13	€ 1,34	€ 0,20
											€ 1,88
COSTO 4° SETT. € 9,04											

MENU INVERNALE NO CAM

4° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Venerdì	Risotto allo zafferano	Riso	60	-	-	-	€ 1,27	-	€ 0,08
		Zafferano	0,04	-	-	-	€ 3.600,00	-	€ 0,14
		Olio extrav. oliva	4	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
		Parmigiano reggiano	5,26	-	-	-	€ 11,50	-	€ 0,06
	Merluzzo gratinato	Merluzzo surg.	100	-	-	-	€ 9,80	-	€ 0,98
		Pane grattugiato	10	-	-	-	€ 2	-	€ 0,02
		Olio extrav. oliva	4	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,03
	Carote julienne	Carote	88,89	-	-	-	€ 1,10	-	€ 0,10
		Olio extrav. oliva	6	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,05
	Pane	Pane	50	-	-	-	€ 2	-	€ 0,10
	Frutta	Mela	150	-	-	-	€ 1,13	-	€ 0,17
									€ 1,76
COSTO 4° SETT. € 7,45									

Costo pasto Ottobre 2023	Menu CAM	Menu NO CAM	DIFFERENZA	DIFFERENZA %
COSTO 1° SETT.	€ 8,59	€ 7,02	€ 1,57	18,3%
COSTO 2° SETT.	€ 8,17	€ 6,92	€ 1,25	15,3%
COSTO 3° SETT.	€ 10,06	€ 8,47	€ 1,59	15,8%
COSTO 4° SETT.	€ 9,04	€ 7,45	€ 1,59	17,6%
TOTALE	**€ 35,86**	**€ 29,86**	**€ 6,01**	**16,7%**
COSTO MEDIO PASTO	**€ 1,79**	**€ 1,49**	**€ 0,30**	**16,7%**

Costo pasto Marzo 2022	Menu CAM	Menu NO CAM	DIFFERENZA	DIFFERENZA %
COSTO 1° SETT.	€ 6,58	€ 5,31	€ 1,28	19,4%
COSTO 2° SETT.	€ 6,31	€ 5,06	€ 1,24	19,7%
COSTO 3° SETT.	€ 7,22	€ 5,66	€ 1,57	21,7%
COSTO 4° SETT.	€ 7,31	€ 5,78	€ 1,54	21%
TOTALE	**€ 27,42**	**€ 21,80**	**€ 5,62**	**20,5%**
COSTO MEDIO PASTO	**€ 1,37**	**€ 1,09**	**€ 0,28**	**20,5%**

	Menu CAM	Menu NO CAM
DIFFERENZA Ott 2023 - Mar 2022	€ 0,42	€ 0,40
DIFFERENZA % Ott 2023 - Mar 2022	30,78%	36,95%

Il futuro **a tavola**

Cosa e come mangiano i giovani della GenZ? Ce lo svela la ricerca Ipsos realizzata per l'Osservatorio CIRFOOD District da cui emergono i trend che plasmano il mercato del fuoricasa di oggi e di domani

di MLA

Semplici e italiani, sostenibili e salutari: ecco quello che cercano negli alimenti i ragazzi della GenZ. Emerge dallo studio realizzato dall'**Osservatorio CIRFOOD District**, elaborato con **Ipsos**, che ha coinvolto un campione rappresentativo di ragazzi e ragazze tra i 16 e i 26 anni provenienti da tutta Italia, mediante 500 interviste svolte secondo metodologia Cawi. Risultato: una panoramica sulle abitudini alimentari e sul loro rapporto con il cibo dei più giovani, che mette in evidenza tutti gli aspetti positivi e non dell'attuale contesto in cui viviamo.

Alimentazione e salute

Nel dettaglio, dalla ricerca commissionata dall'azienda specializzata in ristorazione commerciale e collettiva emerge che il 73% dei giovani è soddisfatto del proprio peso e il 67% della forma del proprio corpo, gra-

zie all'attività sportiva svolta e al rapporto con la nutrizione. In questo contesto, lo studio evidenzia come i ragazzi siano consapevoli dell'importanza di corretti stili alimentari e sport, quale chiave per un migliore benessere fisico, seppur dichiarando alcune difficoltà nel mantenere in equilibrio il rapporto tra alimentazione e salute (per il 27% questo equilibrio è sempre o spesso difficile da tenere, per il 44% è qualche volta complesso).

Ingredienti semplici, sostenibili e salutari

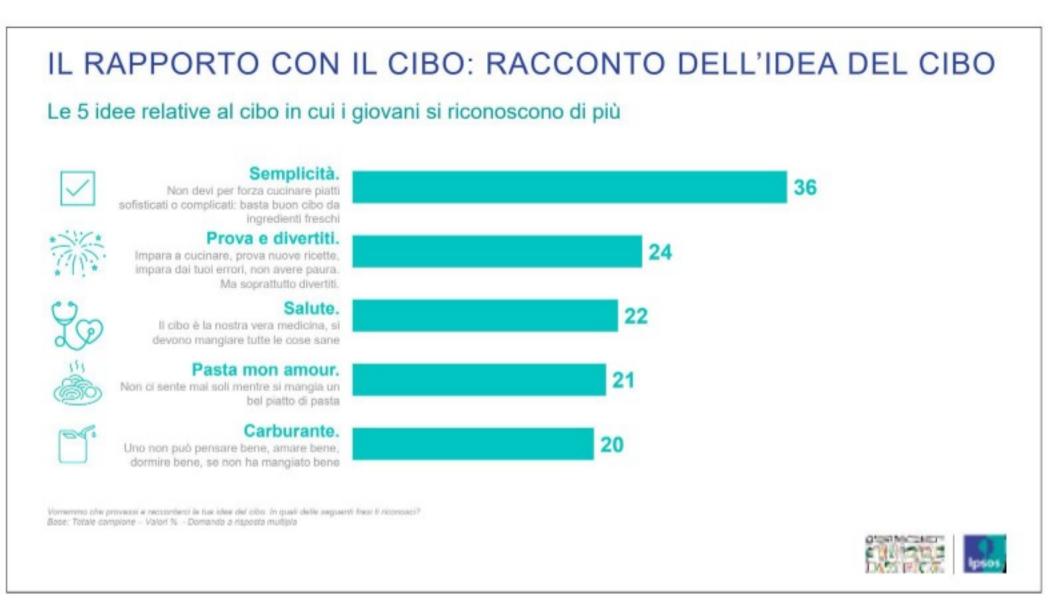
Ma qual è il cibo "giusto" per i giovani? La GenZ preferisce il cibo semplice (36%) senza ricette o ingredienti complessi, che sia anche un momento di svago (24%) per imparare nuove ricette, nuovi ingredienti e culture, oltre una leva per migliorare la propria salute (22%) e per ricaricare le energie (20%). Da un punto di vista della qualità, per i ragazzi risultano rilevanti i prodotti Made In Italy (38%), gli alimenti sostenibili (27%), realizzati senza l'uso di antibiotici o ormoni (27%) e che provengano da allevamenti rispettosi del benessere animale (26%). Dati da cui risalta la chiara consapevolezza da parte dei giovani circa il proprio ruolo all'interno del sistema alimentare, a favore di modelli che siano responsabili e sostenibili. Il 91% degli intervistati, infatti, ha dichiarato di essere d'accordo sulla necessità di ripensare il modo in cui il cibo viene prodotto e consumato, prediligendo un sistema globale alimentare più sostenibile, a svantaggio di modelli che al contrario accelerano fenomeni quali la deforestazione, il cambiamento climatico e il deterioramento della biodiversità.

GenZ a caccia di nuovi modelli alimentari

"Da sempre la nostra impresa è consapevole dell'importanza dell'ascolto della società e delle comunità a cui rivolge i propri servizi di ristorazione. È a partire da qui che, anche grazie all'attività dell'Osservatorio Cirfood District, ci impegniamo a promuovere percorsi di ricerca che ci aiutino a leggere e interpretare il presente per anticipare i trend di consumo del futuro", così **Chiara Nasi**, presidente di CIRFOOD nel commentare i risultati della ricerca. *"I risultati di questa indagine",*

ha aggiunto, *"evidenziano, da parte della GenZ, una continua ricerca di modelli alimentari che consentano loro di mantenere in equilibrio salute, alimentazione e soddisfazione di sé e del proprio corpo. In questo contesto, il ruolo del nostro gruppo, che nutre ogni giorno centinaia di migliaia di persone in scuole, aziende e strutture sociosanitarie, deve essere quello di accompagnare le nuove generazioni verso un approccio al valore del cibo che sia sempre corretto, sereno e consapevole"*.

Pizza e frutta: gli irrinunciabili

Lo studio indaga anche gli alimenti irrinunciabili per i giovani, tra i quali emergono pizza (50%) e pasta (42%), ma anche frutta fresca (42%), carne bianca (39%), riso e cereali (38%). Contestualmente, la ricerca ha valutato il rapporto dei giovani con il mangiare fuori casa, facendo emergere come, nonostante le complessità del contesto odierno date anche dall'inflazione, il 66% di essi cena almeno una volta a settimana fuori casa, in ristoranti italiani, fast food e pub. I pasti fuori casa, infatti, rappresentano un'importante occasione di socialità per la GenZ, per incontrare i propri amici (34%), per provare cibi nuovi e diversi dal solito (31%) e per trascorrere momenti speciali con il proprio partner (26%).

I 4 profili del consumatore Z

Secondo lo studio esistono quattro relazioni prevalenti con il cibo: i PACIFICATI (44%) vivono il cibo con una certa serenità, amano la cucina di casa, usano il cibo per stare con gli altri e si concedono delle digressioni, con un pizzico di spirito ribelle. Gli SREGOLATI (25%) nella relazione con il cibo sono in conflitto col proprio corpo, sospinti verso l'alimentazione fast e a rischio anoressia. Per i COMPIACIUTI (16%) sia che siano longilinei o curvy, la cura del corpo è per metterlo in mostra e da curare con una alimentazione informata e naturalista. Infine, per gli ESIGENTI (15%) mangiare è una fatica, sono in parte in conflitto col cibo, selezionano solo gli alimenti che fanno bene per il corpo o sono monotematici sugli alimenti che mangiano.
"Uno degli aspetti più interessanti di questa ricerca emerge proprio dall'analisi delle community, e riguarda le contraddizioni emerse tra ciò che viene dichiarato e quello che

invece appare essere il reale rapporto con il cibo, il corpo e l'alimentazione da parte degli appartenenti alla GenZ. Se da una parte gli intervistati si dichiarano piuttosto soddisfatti della propria persona e del proprio peso, la maggioranza, il 56%, mostra comunque una relazione in tensione con il cibo (anche se con diverse gradazioni) mentre il 44% è pacificato, cioè ha un rapporto disteso con il cibo. Purtroppo, un quarto degli intervistati appartiene al campo degli sregolati, persone che hanno una relazione conflittuale e complessa con il cibo. Emerge quindi una fotografia dicotomica di questa generazione, che ad un rapporto titubante con il cibo e all'incertezza tra realtà e modelli stereotipati, abbina una grande consapevolezza sui temi della sostenibilità e dell'importanza fondamentale del cibo come leva per la socialità e le relazioni con gli altri", ha sottolineato **Enzo Risso**, direttore scientifico Ipsos.

Per concludere, in un ipotetico profilo sintetico del rapporto tra giovani e cibo, emergono secondo l'indagine alcune tipologie: si va dai titubanti agli usuali, dai rattristati ai bramosi, dagli agili ai tessitori fino agli impegnati.

Insieme per un **futuro migliore**

La collettiva si è data appuntamento al CIRFOOD District per un confronto sul valore della ristorazione per il Sistema Paese

di A. A.

CHIARA NASI, Presidente CIRFOOD

Il catering per le collettività ha un ruolo cruciale per l'evoluzione del welfare pubblico, la salute pubblica e la crescita economica del Sistema Paese. Produce ogni anno 1 miliardo di pasti e dà lavoro a 100.000 persone.

È con questa premessa che un paio di settimane ha preso vita il primo summit della ristorazione collettiva voluto da CIRFOOD per invitare al confronto su norme, formazione e innovazione le istituzioni, esponenti ed esperti del settore.

L'incontro ha assunto una certa rilevanza anche perché si è inserito in un momento storico di grande incertezza sotto il profilo economico e geopolitico che, come sappiamo, si ripercuote negativamente sui servizi di catering per le collettività sotto forma di rincari sui costi di energia e materie prime che impattano negativamente sulla sostenibilità economica del servizio.

Quali gli strumenti per fronteggiare questa situazione? Come garantire la qualità, l'innovazione e la produttività definiti nei contratti stipulati con le stazioni appaltanti pubbliche.?

"*La ristorazione collettiva ha un valore strategico per il Paese, in particolare in termini nutrizionali e di educazione alimentare, oltre a offrire grandi opportunità occupazionali e di crescita professionale. Tuttavia, oggi, senza uno sforzo congiunto, che deve coinvolgere anche associazioni, sindacati e istituzioni, rischia di non poter valorizzare la professionalità e le competenze necessarie per un servizio così delicato. Gare d'appalto con basi d'asta non congrue e richieste di menu sempre più complessi, non fanno altro che mettere a dura prova la resistenza delle imprese del settore che, voglio ricordarlo, erogano un servizio pubblico essenziale*", ha dichiarato **Chiara Nasi**, Presidente CIRFOOD, in apertura dei lavori presso il CIRFOOD DISTRICT.

ALESSANDRO BOTTO, Professore Facoltà di Giurisprudenza LUISS

ANDREA LAGUARDIA, Direttore Legacoop Produzione e Servizi

CORRADO GIANNONE, Tecnologo alimentare colaboratore rivista Ristorando

EUGENIO DALLI CARDILLO, Avvocato

A proposito di appalti

Sul tema del codice degli appalti e sull'esigenza di introdurre un correttivo che sancisca un chiaro principio di riequilibrio contrattuale per i servizi di ristorazione collettiva, quando necessario, si è espresso l'Avvocato **Eugenio Dalli Cardillo**, che ha poi condiviso una panoramica sulle principali criticità che influenzano l'operatività del comparto fra tutte, la necessità per la ristorazione collettiva di essere ritenuta al pari dei servizi alla persona, modificando il Codice Appalti affinché , data la sua specificità, abbia al suo interno una sezione distinta e dedicata.

Nel suo intervento, **Giuseppe Busia**, Presidente ANAC, ha rimarcato la necessità di lavorare a favore di un riconoscimento della specificità del settore e quindi dell'indice per la Ristorazione Collettiva, al fine di consentire coerenza con i capisaldi dell'azione normativa, ovvero qualità ed equilibrio contrattuale. "*Sono questi i pilastri da tenere come riferimento per un'azione di revisione che si rende necessaria: il legislatore ha fatto uno sforzo importante con il nuovo Codice degli Appalti ma non fino al punto di riconoscere la specificità dei singoli settori*" ha affermato Busia.

L'importanza della formazione

A inquadrare la ristorazione collettiva sotto il profilo del formidabile asset rappresentato dalle risorse umane, ci hanno pensato **Luca Sartelli**, Human Resources & Organization Executive Director CIRFOOD.

Di fronte ai cambiamenti sociali e delle abitudini di vita accelerati dall'esperienza della pandemia, la Ristorazione Collettiva è impegnata a favore della crescita professionale delle persone occupate e ad attrarre giovani lavoratori con le giuste competenze. Sul tema, **Vincenzo Colla** - Assessore allo sviluppo economico e green economy, lavoro, formazione e relazioni internazionali della Regione Emilia-Romagna - ha invitato gli attori del settore a valorizzare il proprio contributo per l'innovazione sociale. "*Se parlo di scuola, parlo di demografia e natalità. Dobbiamo quindi superare lo sguardo sull'oggi e adottare una visione sulla comunità per comprendere che i bisogni della nutrizione sono bisogni per una società del futuro. Occorre per questo un sistema integrato tra pubblico e privato che assicuri l'arricchimento del sistema di welfare di cui abbiamo bisogno per il nostro futuro. La Regione Emilia-Romagna stanzia 85 milioni di euro per la formazione nella ristorazione collettiva. È la strada giusta. Percorriamola a fondo, anche per favorire una selezione degli operatori del settore attraverso il principio del merito. Il nostro welfare deve essere nelle mani di operatori qualificati che hanno una storia*".

I PROTAGONISTI DEL PRIMO SUMMIT DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Nel corso della giornata, il Summit ha inoltre accolto interventi di numerosi esperti ed esponenti delle istituzioni: **Chiara Nasi**, Presidente CIRFOOD, **Giuseppe Busia** - Presidente ANAC, **Eugenio Dalli Cardillo** Avvocato, **Vincenzo Colla** - Assessore allo sviluppo economico e green economy, lavoro, formazione e relazioni internazionali della Regione Emilia-Romagna, **Maurizio Lupi**, Deputato, Presidente dell'intergruppo parlamentare per la sussidiarietà, **Corrado Giannone** - Tecnologo alimentare esperto in ristorazione collettiva, **Andrea Laguardia** - Direttore Legacoop Produzione e Servizi, **Alessandro Botto** - Professore Facoltà di Giurisprudenza LUISS di Diritto e Regolazione dei Contratti Pubblici, **Monja Caiolo** - Segreteria nazionale Filcams CGIL, **Guendalina Graffigna** - Professore Ordinario di Psicologia dei consumi e della salute presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza - Portavoce del Comitato Scientifico del CIRFOOD DISTRICT, **Enzo Risso** - Direttore scientifico IPSOS, Paolo Crepet - Psichiatra, sociologo e autore, **Marco Campagna** Innovation & Strategy Director CIRFOOD, **Daniele Del Rio** - Presidente Fondazione ONFOODS, Docente Università degli studi di Parma, **Deborah Piovan** - Agricoltrice, divulgatrice, scrittrice, **Luca Sartelli**, Human Resources & Organization Executive Director CIRFOOD.

Anche **Maurizio Lupi,** deputato, presidente dell'intergruppo parlamentare per la sussidiarietà, è intervenuto sul tema della formazione richiamando il lavoro svolto in sede parlamentare.

"*Il Covid ha cambiato le prospettive di tutti e ha cambiato il mondo del lavoro. Credo che oggi sia necessario consentire alle imprese di valorizzare la risorsa rappresentata dalle proprie persone. La contrattazione collettiva, per un modello sussidiario, e l'intervento dello Stato per una riforma a favore della formazione sono due direzioni di intervento necessarie*", ha affermato. "*Serve una nuova legge che faccia passare come principio il riconoscimento di pari dignità tra gli investimenti in capitale umano e gli investimenti in macchinari. Il settore della ristorazione collettiva è un ambito evidente di questa necessità*", ha concluso.

LUCA SARTELLI,
Human Resources & Organization Executive Director CIRFOOD

MAURIZIO LUPI,
Deputato, Presidente dell'intergruppo parlamentare per la sussidiarietà

MONJA CAIOLO,
Segreteria nazionale Filcams CGIL

VINCENZO COLLA,
Assessore allo sviluppo economico e green economy, lavoro, formazione e relazioni internazionali della Regione Emilia-Romagna

Al servizio **del cliente**

Gemos si aggiudica due nuove commesse nella ristorazione scolastica e sociosanitaria in Romagna e Umbria, a riprova di un servizio che metta al centro utenti e qualità

È **Gemos** ad aggiudicarsi gli appalti del **Comune di Todi** e dell'**ASP** del distretto **Cesena Valle Savio**, ampliando la propria presenza in importanti realtà dei territori romagnoli e umbri. Con la gestione per i prossimi 4 anni della refezione scolastica di competenza del Comune di Todi, avviata con l'inizio delle scuole nel settembre scorso e l'erogazione, a partire dal 1° novembre, del servizio di ristorazione per l'Azienda dei Servizi alla Persona (ASP) di Cesena, Gemos vede la propria produzione di pasti impegnata a soddisfare le esigenze sia di Scuole d'Infanzia e Primarie che di strutture assistenziali, come la Casa Protetta e Centro Diurno "Nuovo Roverella", storico quanto progressista centro situato nel cuore di Cesena.

Le commesse

In sede di aggiudicazione delle commesse, il cui valore è pari a 1,7 milioni di euro per Todi nell'arco di 4 anni (che saliranno a 2,6 in caso di rinnovo biennale) e a 722 mila euro per l'appalto biennale relativo all'ASP, particolarmente premianti per l'azienda faentina sono stati gli interventi di riqualificazione strutturale e produttiva previsti per le mense servite, così come la particolare attenzione dedicata alla fase di approvvigionamento delle derrate.
Tra le migliorie proposte appaiono nuovi arredi e attrezzature per garantire qualità e sicurezza durante lo stoccaggio delle derrate fresche e l'ottimizzazione dei centri cottura, minimizzando l'utilizzo di alimenti surgelati e, di contro, valorizzando prodotti a km zero e tipici del territorio locale a marchio certificato.
I menu sono stati poi oggetto di rinnovamento per Gemos, con una proposta dietetica più "cliente-centrica", mirata ad esaudire le specifiche necessità di ogni tipo di commensale.

Persone e qualità al centro

A potenziamento delle offerte, l'azienda di ristorazione di Faenza fondata nel 1975 come cooperativa di produzione lavoro a mutualità prevalente, di cui il socio rappresenta il valore primario e principale, sta sviluppando nuovi progetti che, mediante il supporto proattivo di innovative tecnologie digitali, si pongono l'obiettivo di aumentare sensibilmente risonanza ed efficacia delle iniziative di educazione alimentare portate avanti e della lotta al food waste. Anche sul versante del mantenimento portafoglio clienti, il 2023 si sta rivelando un anno florido per Gemos, che finora riconferma la totalità delle riassegnazioni. Tutto ciò grazie al contributo di circa 1.650 dipendenti dislocati tra la sede centrale di Faenza e le varie strutture del territorio.
Gemos, che aderisce a Confcooperative Ravenna-Rimini e impiega, pone grande attenzione alla qualità degli ingredienti e dei menu, testimoniata anche dalle numerose certificazioni assegnate. I servizi offerti da Gemos sono una sintesi dei valori dell'azienda stessa: buona tavola, sapori genuini e bilanciati, sicurezza degli ingredienti e controllo costante nell'acquisto di prodotti di qualità.
Il lavoro quotidiano in Gemos si basa su alcuni punti fondamentali, che includono la corretta applicazione di tutte le norme igienico-sanitarie, l'assunzione di personale qualificato e adeguatamente formato e la scelta di menu equilibrati nei contenuti dietetici-calorici. In ogni processo si prediligono forme di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione che tutelano la qualità degli alimenti, privilegiando le tradizioni della ristorazione italiana e al tempo stesso le nuove tendenze dell'alimentazione.

L'impatto della ristorazione

Il tema della sostenibilità ambientale (e sociale) piace a tutti, ma quando si parla di ristoranti sono ancora poche le informazioni attendibili da dare in "pasto" ai consumatori

di G. Iacono

I consumatori sono sempre più interessati dall'argomento sostenibilità. Questa nuova sensibilità viene indirizzata e declinata in ogni comportamento quotidiano anche quando consumano i pasti fuori casa: infatti il 71% ritiene che sia molto o abbastanza importante che i "ristoranti operino in modo sostenibile dal punto di vista sociale e ambientale".
Un numero crescente di consumatori tende ad essere sempre più attento nella scelta di prodotti eco-friendly e green, legge con attenzione le etichette dei prodotti alimentari alla ricerca delle informazioni nutrizionali e ambientali, non solo in riferimento a come conferire gli imballi che li contengono.
Sempre più l'industria comunica i dati di impatto ambientale, o meglio comunica il minore impatto dovuto per esempio all'impiego di materiali per il confezionamento più sostenibili o al ricorso a fonti di energia rinnovabile.

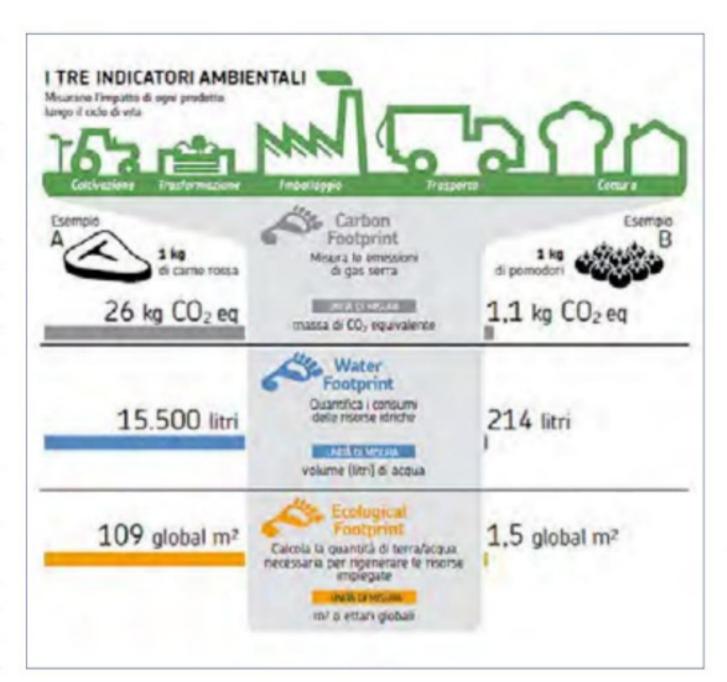
Fonte: Ristorazione Rapporto annuale 2023 – FIPE

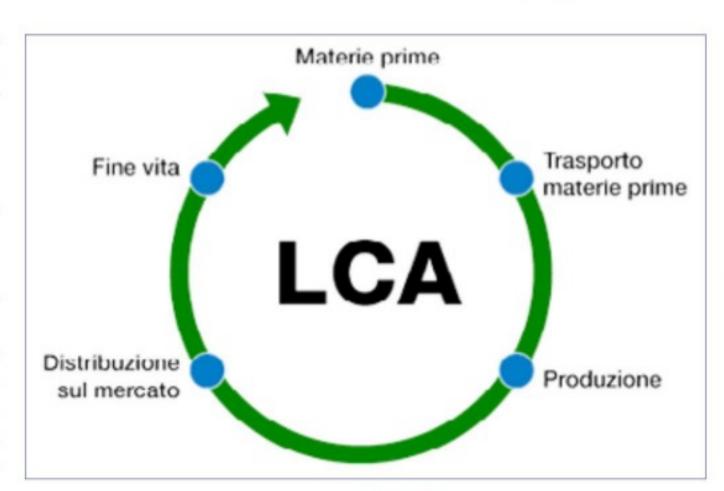
Il dato che se ne ricava è che c'è una grande sete di informazione al riguardo, soprattutto quando non è facile il reperimento, come quando si mangia fuoricasa in un pubblico esercizio, come in una collettività chiusa.
Al consumatore è chiaro il concetto di sostenibilità ambientale tanto che in una ricerca di Fipe è stato in grado di definire correttamente cosa intenda per "ristorante sostenibile", mettendo in cima alla lista dei comportamenti del ristoratore il contenimento dello spreco alimentare, tema diffusamente e ampiamente trattato con l'intento appunto di stimolare

Fonte: Ristorazione Rapporto annuale 2023 – FIPE

i consumatori ad operare loro stessi scelte e comportamenti consapevoli.
Alcune di queste pratiche virtuose sono facilmente accessibili al consumatore, come la fornitura di "doggy bag", la limitazione nell'uso della plastica, impiegare metodi di contenimento energetico come l'uso di lampadine led o di rilevatori di presenza ad esempio nei bagni ad uso del pubblico, servire solo cibo vegetariano, del territorio a chilometro zero, biologico, a filiera corta e tante altre ancora.
Ma quale e quanto sia l'impatto sull'ambiente delle attività di ristorazione ad oggi non è dato sapere, se non nelle rare gestioni pubbliche dove l'ente appaltante ne richiede la valorizzazione, in particolar modo in riferimento alle migliorie ambientali proposte dalle imprese di ristorazione nei progetti di gara.
Quanto impatta sull'ambiente ogni azione quotidiana di ciascuno di noi non è facilmente determinabile. Se lo fosse ci aiuterebbe a renderci conto di come ciascuno possa incidere positivamente sull'ambiente con piccoli e semplici gesti quotidiani. Di contro, conoscere come e quanto si impatta sull'ambiente con la propria attività di ristorazione aiuta a individuare i modi e le misure per contenere e ridurre gli impatti. Se poi lo si comunica al consumatore in modo chiaro, corretto e trasparente, si contribuisce ad arricchire le sue conoscenze e lo si aiuta a prendere di conseguenza decisioni più sostenibili.

Misurare la prestazione ambientale

Un primo input passa dal riconoscimento delle attività e dei suoi effetti, per poi quantificarne la portata. Diversi sono i modi per valutare e misurare la prestazione ambientale della propria attività mediante indicatori in grado di rappresentare efficacemente l'impatto di ogni fase del processo ristorativo sui profili ambientali di maggiore interesse. Alcuni fra i più diffusi indicatori utilizzati nelle analisi di impatto sono i seguenti:

L'impronta di carbonio o Carbon footprint esprime in CO_2 (anidride carbonica) equivalente la quantità totale di **emissioni dei cosiddetti gas serra** direttamente o indirettamente associate ad un prodotto, un'organizzazione o a un servizio, determinando un aumento della temperatura media dell'atmosfera. L'effetto serra naturale viene dunque alterato dalle attività antropiche dando origine al **cambiamento climatico** conseguente al riscaldamento globale.
I Kg di CO_2 equivalenti è una misura per descrivere la quantità di riscaldamento globale che un dato tipo e quantità di gas serra può causare. Le misure di mitigazione possono essere integrate da misure di compensazione per neutralizzare le emissioni (neutralità del carbonio), come piantare degli alberi e prendersi cura di un giardino incolto urbano o acquistare crediti di carbonio, sostenendo progetti internazionali di tutela ambientale e climatica, certificati secondo standard internazionali orientati al carbon offset: tale ultima operazione si sostanzia nell'acquisizione ed annullamento dei crediti di carbonio generati da tali progetti, per compensare volontariamente le emissioni serra aziendali che non è stato possibile ridurre a monte. Attualmente il **prezzo di un credito di carbonio**, che compensa 1 tonnellata di CO_2 emessa, nel mercato volontario certificato si aggira intorno ai 20 euro.

L'impronta idrica o Water footprint, è un indicatore del consumo di acqua naturale, che comprende sia il consumo diretto che quello indiretto di acqua da parte di un utente o di un produttore. È definita come il volume totale di acqua dolce utilizzata per produrre beni e servizi, misurata in volume di acqua consumata (evaporata) e/o inquinata per unità di tempo. Secondo il WWF, l'impronta idrica dell'Italia è pari a circa 132 miliardi di m3 di acqua/anno (oltre 6.000 litri pro capite al giorno).
L'impronta ecologica o Ecological Footprint indica quanti ettari di bosco, terreni da pascolo, terreni coltivabili e mari siano necessari per rinnovare le risorse utilizzate e per assorbire i rifiuti generati. Consente pertanto di confrontare gli effetti del nostro consumo con le risorse disponibili sulla terra. A differenza dell'impronta di CO_2, l'impronta ecologica considera anche altri agenti ambientali.
L'approccio metodologico comune a tutti questi indicatori è quello della **valutazione del ciclo di vita (LCA), *Life Cycle Assessment*** di un prodotto o di un servizio. LCA è un metodo oggettivo di valutazione e quantificazione degli impatti ambientali associati al prodotto o al servizio, lungo l'intero ciclo di vita, dall'acquisizione delle materie prime al fine vita

(smaltimento), cioè "dalla culla alla tomba". La metodologia LCA è normata dalle ISO 14040:2006 e 14044:2006.
Oltre agli indicatori precedentemente descritti, numerosi altri indicatori di impatto possono essere determinati grazie alla analisi LCA: quelli più rilevanti sono i seguenti:

Categoria di impatto	Unità di misura
Cambiamenti climatici	kg CO_2 eq
Riduzione dello strato di ozono	kg CFC-11 eq
Radiazioni ionizzante - effetti sull'uomo	kBq U235 eq
Formazione di ozono fotochimico	kg NMVOC eq
Particolato/smog sostanze inorganiche	Incidenza di malattie
Tox umana - effetti non cancerogeni	CTUh
Tox umana - effetti cancerogeni	CTUh
Acidificazione	molc H^+ eq
Eutrofizzazione - acquatica	kg P eq
Eutrofizzazione – marina	kg N eq
Eutrofizzazione - terrestre	molc N eq
Ecotox – acqua dolce	CTUe
Trasformazione del terreno	kg C deficit
Impoverimento risorse – acqua	m_3 eq di acqua
Impoverimento risorse – combustibili fossili	MJ
Impoverimento risorse minerali, metalli	kg Sb eq

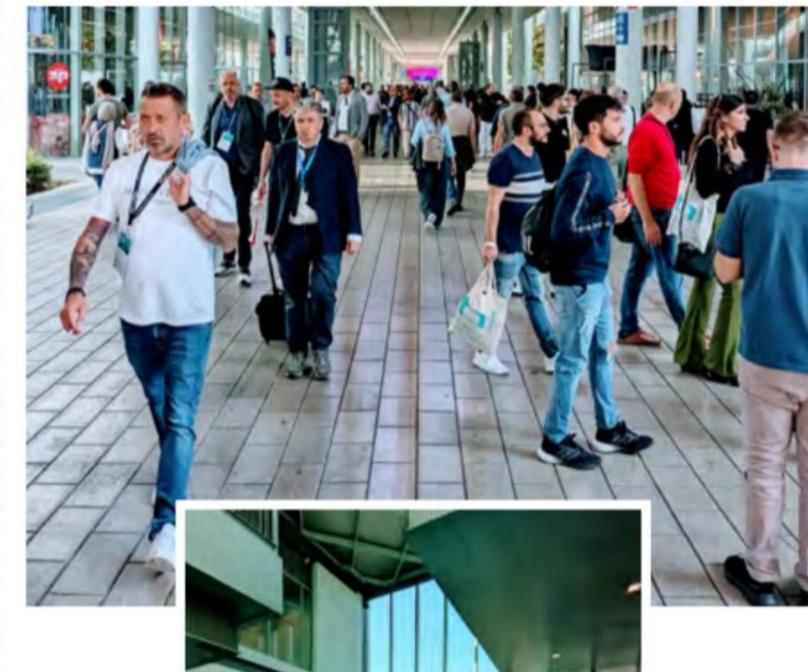
La scelta della categoria da valutare dipende dalla tipologia dell'impatto ambientale che si vuole misurare. La categoria più comunemente utilizzata è quella riferibile ai cambiamenti climatici. L'aspetto più interessante da sapere è che un prodotto, ad esempio, non è più impattante di un altro se si considerano tutte le categorie di impatto. Ad esempio un contenitore per alimenti in polipropilene (plastica) monouso confrontato con un contenitore in acciaio delle stesse dimensioni, impatta di più rispetto alla categoria *Cambiamenti climatici*, ma impatta di meno rispetto alla categoria *Riduzione dello strato di ozono*.
L'applicazione del metodo LCA richiede l'acquisizione di una notevole quantità di dati relativi a ciascuna fase del ciclo di vita (produzione, uso, fine vita) in termini di consumo di risorse e di impatti ambientali. L'accuratezza della LCA prodotta dipenderà da quanto i dati utilizzati sono aderenti alla realtà in esame.
Recentemente la Commissione Europea ha elaborato una proposta finalizzata a ricondurre i diversi indicatori di impatto calcolabili con l'approccio LCA a un indicatore di sintesi, l'"impronta ambientale di prodotto" (**PEF, Product Environmental Footprint**) o di organizzazione (**OEF, Organization Environmental Footprint**), un approccio generale, alla misura e alla comunicazione dell'impatto di un prodotto (o di una organizzazione) sull'ambiente, sempre relativo al suo ciclo di vita: l'allegato "I" della Raccomandazione (UE) 2021/2279 dettaglia come devono essere misurate e comunicate le prestazioni ambientali del ciclo di vita dei prodotti. Già da una prima e veloce lettura della Raccomandazione e dei suoi allegati, ben 377 pagine complessive, si comprende subito che l'argomento non è di facile approccio se non si è professionisti del settore con lunga e consolidata esperienza.
L'intento è quello di normare un ambito molto complesso sul quale università e molti centri di ricerca nazionali e internazionali si confrontano in modo molto dinamico e continuativo al fine di addivenire all'individuazione di metodologie comuni di misurazione delle prestazioni ambientali, come alla creazione di banche dati nazionali validate, da cui attingere per uno studio PEF, ad oggi inesistente.
L'ISPRA, l'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, ente pubblico di ricerca italiano, sottoposto alla vigilanza del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, ha avviato nel 2008 le attività per realizzare una nuova banca dati LCA italiana, pubblica, gratuita e disponibile on line, da realizzarsi secondo gli standard già adottati dalla piattaforma europea per LCA (ELCD).
Anche ENEA pubblica sul suo sito la **Banca Dati Italiana LCA** (BDI-LCA), attualmente implementata e gestita grazie al progetto ARCADIA, contenente i *Dati di inventario del ciclo di*

vita (Life Cycle Inventory - LCI) di prodotti e processi di diversi settori, tra i quali l'agroalimentare e la ristorazione. Il progetto ARCADIA è di recente istituzione: nasce infatti nel 2019 proprio per aiutare le pubbliche amministrazioni nella preparazione dei bandi di acquisto green e nella valutazione delle offerte.
Sono a pagamento altre banche dati specifiche per il settore agroalimentare, come Agri-footprint, Ecoinvent v3, GABI, come i software che li utilizzano quali SimaPro e GaBi, per realizzare studi di LCA, Carbon & Water Footprint, EPD (Enviromental Product Declaration – Dichiarazione Ambientale di Prodotto), PEF (Product Environmental Footprint) e studi di eco-progettazione.
Nell'attesa quindi di una Banca dati nazionale validata, un primo tentativo potrebbe essere quello di armonizzare i dati delle diverse banche dati esistenti.
Non è inusuale infatti rilevare risultati diversi a parità di condizioni. Quante volte sarà capitato ai commissari di gara di appalti pubblici di ristorazione di rilevare nelle offerte tecniche dei concorrenti valori di impatto ambientale diversi a fronte di soluzioni migliorative proposte identiche? Quante volte i commissari si saranno soffermati a valutare la coerenza, correttezza, appropriatezza e veridicità del dato esposto? Quanti operatori ne indicano la fonte?
Nelle gare pubbliche di ristorazione collettiva spesso tra i criteri di valutazione della offerta tecnica di gara vengono assegnati punti premiali a chi offre migliorie di tipo ambientale rispetto ai requisiti minimi richiesti dal capitolato d'oneri, che vengono presi in considerazione solo se vengono esposti i reali benefici per l'ambiente, ovvero i dati che ne esprimono il minore impatto.

Un ulteriore passo potrebbe essere quindi quello di richiedere alle imprese concorrenti di esplicitare la fonte ad esempio citando studi scientifici autorevoli o la banca dati utilizzata, pena la non valutazione della soluzione proposta.
Un esempio per tutti è il calcolo della Carbon footprint dei menu scolastici dei grandi Comuni italiani, che aggiudicano a più imprese di ristorazione la gara suddivisa in più lotti: solitamente non è richiesto dalla stazione appaltante ma viene offerto in gara dalle imprese. Queste si rivolgono poi a società specializzate che possono non utilizzare lo stesso software e la stessa banca dati e il risultato è che per lo stesso menu erogato nella intera città gli impatti risultano essere differenti, anche se non in modo significativo.
L'atto di comunicare, correttamente, è un atto di rispetto, trasparenza, di accrescimento culturale del consumatore, di cui anche l'operatore economico se ne avvantaggia, anche in termini di affidabilità: comunicare è un elemento distinguente, identitario, di posizionamento sul mercato. Se ne deduce che la qualità del dato comunicato debba essere quindi accurato e comprensibile a tutti.

Un altro **passo avanti**

L'appuntamento milanese si conferma un momento imprescindibile di confronto per i professionisti dell'ospitalità di tutto il mondo e restituisce il giusto dinamismo a un settore in costante crescita

Oltre 180mila visitatori, di cui il 42% operatori internazionali: questi i numeri del successo di **HostMilano 2023**. La 43ª edizione della fiera internazionale del mondo dell'equipment alla fiera di Rho-Pero si è conclusa con risultati all'altezza delle aspettative, consolidando la posizione dell'evento come punto di riferimento a livello globale per l'innovazione nell'ospitalità professionale, nel fuoricasa e nel food retail.
Degli oltre 180mila visitatori professionali, significativa è stata la presenza di operatori internazionali provenienti da 166 Paesi, che ha superato il 42% del totale. Oltre a nazioni europee come Germania, Francia, Spagna, Svizzera e Regno Unito, si sono registrate numerose delegazioni dall'America del Nord e del Sud (1 su 10), dai Paesi del Golfo e dall'Asia (circa 1 su 5).
Oltre ai numeri, da segnalare anche la qualità degli incontri di business, grazie all'alta qualificazione sia degli oltre 700 hosted buyer, che sono giunti a Milano anche grazie alla collaborazione con ITA-ICE Agenzia, sia dei visitatori spontanei, spesso rappresentati da decisori aziendali con un alto potenziale di spesa. Di questi, alcuni hanno percorso molte migliaia di chilometri per arrivare a Milano, provenienti persino dalle Isole Fiji, Swaziland (eSwatini) e Tanzania. La ragione è semplice: HostMilano è l'evento in cui i principali attori globali presentano in anteprima le loro nuove tecnologie, tanto che, come affermano i buyer stranieri, si possono trovare innovazioni ancora non disponibili nei rispettivi mercati, persino per le aziende già presenti nel Paese. Le novità sono state ambientate in contesti spesso di design, che illustrano come i prodotti rispondano alle esigenze degli utenti.
Secondo una ricerca presentata in fiera da TradeLab, il 51% degli italiani è pronto a tornare a spendere fuori casa (seconda priorità dopo i viaggi) e ben il 66% attribuisce maggiore importanza a un'esperienza che susciti attese, aspettative e curiosità, pur rimanendo rassicurante, rispetto al solo cibo e bevande.
Salutiamo il 43° Host e nel darvi appuntamento per l'edizione del 2025, vi segnaliamo le aziende che hanno partecipato allo Speciale che Ristorando dedica alla fiera dell'ospitalità, qui rappresentate con i propri stand, prodotti e servizi.

ELFRAMO

Elframo Spa è un'azienda di Bergamo leader nella produzione di lavastoviglie e friggitrici professionali, e il suo segreto di successo è la forza della squadra. La squadra Elframo è il fulcro di ogni attività, lavorando con passione per soddisfare le esigenze del cliente. L'azienda ha recentemente attraversato un cambio generazionale con l'integrazione di **Andrea** e **Alberto Mora**, mentre **Alessandra Ballestrero** rimane nel ruolo di Managing Director.

Elframo è in continua evoluzione, investendo in nuovi mercati, comunicazione, marketing, attrezzature produttive, assistenza tecnica e ricerca e sviluppo. La nuova gamma *HERA*, presentata in anteprima a HOST, riflette la tradizione di qualità e solidità del marchio, progettata per durare nel tempo e ottimizzare tempi e costi di gestione per i ristoratori.

La gamma *DGT*, con un restyling estetico e funzionale, offre lavastoviglie dal design moderno e pulito, garantendo qualità e prestazioni di lavaggio con maggiore efficienza e semplicità d'uso.

La linea *NEXA* di Elframo si distingue per tecnologia, innovazione e sostenibilità, offrendo prestazioni elevate con un sistema brevettato di riscaldamento dell'acqua per un notevole risparmio energetico. La manutenzione è rapida e semplice, contribuendo a una maggiore durata della lavastoviglie e riducendo l'impatto ambientale.

ELFRAMO

LAINOX

L'azienda **Lainox**, nota per i suoi forni combinati, sta per lanciare *Naboo 5.0*, l'evoluzione di *Naboo Boosted*. Questo nuovo modello è stato sviluppato in risposta alle esigenze in continua evoluzione dei clienti. Naboo 5.0 presenta diverse nuove caratteristiche, tra cui il sistema di diagnostica intelligente Smart Diagnostic System, che fornisce una valutazione automatica della macchina e un resoconto sul suo stato. Inoltre, il sistema di illuminazione intelligente Smart Lighting System utilizza colori per comunicare le varie fasi di utilizzo del forno, migliorando la comprensione anche a distanza.

Un'altra innovazione è Smart Chemicals Control, che monitora il livello di detergente e avvisa quando è necessario un rifornimento, garantendo sempre un adeguato livello di igiene. Naboo 5.0 introduce anche un avanzato sistema di alimentazione ad alta efficienza per ridurre i consumi energetici. Complessivamente, Naboo 5.0 si propone di semplificare la vita in cucina attraverso la sua intelligenza e potenza di calcolo.

LAINOX

LOTUS

Lotus presenta le friggitrici professionali *EXTERBURNER-FRYERS*, con bruciatori esterni alla vasca, vantaggi principali includono facilità e velocità di pulizia grazie alla vasca completamente libera.
Queste friggitrici mantengono una temperatura più equilibrata dell'olio, migliorando la resa continuativa e la durata dell'olio nel tempo.
I flussi dell'olio si generano rapidamente, riducendo gli sbalzi termici e aumentando la durata della vasca. La nuova serie *TouchFry* a gas, disponibile nelle linee *70 SUPERLOTUS* e *90 IPERLOTUS*, offre una soluzione per i paesi del Mediterraneo con alimentazione a gas.
Il sistema TouchFryLOTUSGAS semplifica e controlla le fasi della frittura, consentendo una maggiore efficienza e riduzione dei consumi. Inoltre, la linea 90 IPERLOTUS offre l'opzione di controllo touch per personalizzare e ripetere programmi, tempi e metodi di cottura, migliorando l'efficienza in cucina e riducendo gli errori.
IPERLOTUSTOUCH di Lotus è una soluzione per coloro che cercano di digitalizzare la loro attività per un migliore livello qualitativo del lavoro, dell'energia, dei tempi e delle prestazioni in generale.

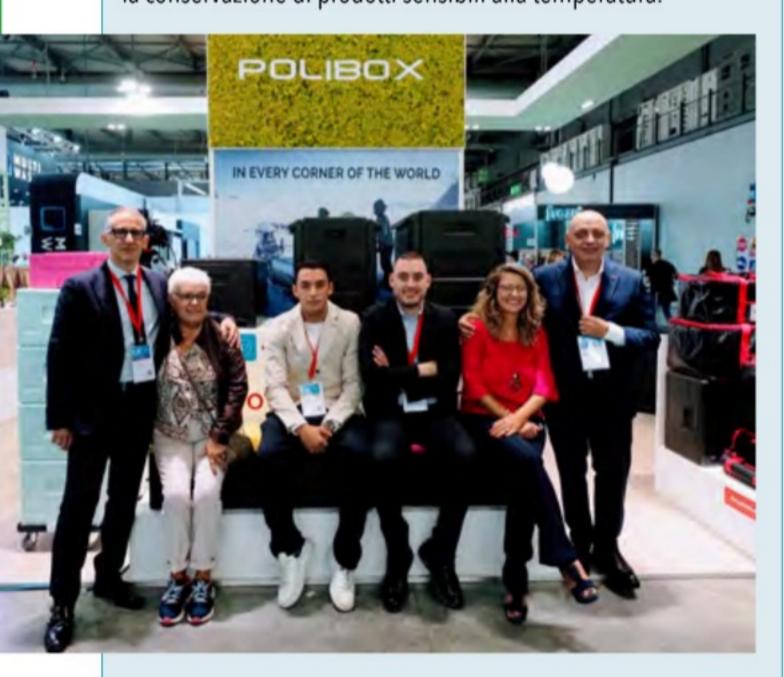
LOTUS

MEIKO

Durante HOST 2023, **MEIKO** ha presentato le sue top 5 innovazioni per affrontare le sfide dell'ospitalità, come l'aumento dei costi energetici, nuove normative sui prodotti da asporto e la carenza di personale.
Le soluzioni di MEIKO mirano a ridurre l'utilizzo di risorse e a promuovere l'efficienza e la sostenibilità in cucine professionali, mense e strutture sanitarie. Tra le innovazioni, spiccano la lavastoviglie salvaspazio *M-iClean PF-S*, l'interfaccia compatta per lavastoviglie traino *UPSTER K*, il trattamento dei rifiuti organici *BioMaster Flex*, un nuovo sistema di asciugatura e la linea di prodotti chimici *MEIKO ACTIVE ECO*. Inoltre, MEIKO presenta la *M-iQ BlueFire®*, un sistema premiato con intelligenza artificiale e ologrammi 3D, che promette di ridurre i costi operativi e affrontare la carenza di personale nelle attività di ristorazione.

MEIKO

POLIBOX®

POLIBOX® rivela il suo segreto vincente: una struttura in polipropilene espanso a cellule chiuse. Il marchio POLIBOX® è leader nella produzione e distribuzione di sistemi innovativi per il trasporto controllato di prodotti deperibili nel settore alimentare e della distribuzione, rispettando la norma UNI EN 12571.
Con *SMARTPOLIBOX®*, POLIBOX® introduce un sistema di identificazione integrato nella sua linea, consentendo il tracciamento dettagliato delle spedizioni e delle consegne di pasti e alimenti tramite tecnologia RFID (Radio-frequency identification) e un'app dedicata.
SMARTHEATER® by POLIBOX® rappresenta il sistema di controllo della temperatura più avanzato al mondo, sfruttando una tecnologia di accumulo di calore, passivo e attivo, che trasforma i contenitori isotermici POLIBOX® in sofisticati dispositivi per mantenere e rigenerare cibi pronti.
SAFELIVERY® by POLIBOX® non solo monitora la posizione durante la consegna del contenitore, ma rileva anche temperatura e umidità di cibi, alimenti e bevande al suo interno.
Mario Sestito, CEO di POLIBOX®, ha fiducia nel futuro del marchio, che si impegna a soddisfare le esigenze del mercato con soluzioni innovative, affidabili e di alta qualità per il trasporto e la conservazione di prodotti sensibili alla temperatura.

POLIBOX®

REPA

REPA si impegna nell'innovazione continua e nello sviluppo di soluzioni per i partner OEM nel settore dei ricambi per la ristorazione, la refrigerazione, il caffè, il vending e la casa. La missione di REPA si concentra sull'utilizzo delle infinite possibilità offerte dalla tecnologia per supportare la crescita del mercato dei ricambi. Attraverso strumenti digitali come un motore di ricerca avanzato, foto a 360°, app mobile e sistemi di tracciamento delle spedizioni, REPA rende facilmente accessibile la sua vasta gamma di oltre 7 milioni di articoli. I centri logistici avanzati in diversi paesi utilizzano tecnologie automatizzate per stoccaggio e prelievo, consentendo una rapida evasione degli ordini e riducendo il downtime delle attrezzature HORECA.
Un elemento centrale dell'attività di REPA è il supporto ai costruttori di apparecchiature attraverso soluzioni dedicate ai partner OEM. Queste soluzioni comprendono un team specializzato nelle fasi di assistenza clienti, logistica, vendite e marketing, consentendo ai partner di concentrarsi sul core del proprio business. L'approccio di REPA garantisce ai tecnici una vasta gamma di ricambi OEM disponibili in ogni momento, distribuiti con elevati standard di servizio.
L'innovazione e le soluzioni per i partner OEM erano evidenti anche negli stand di REPA e Parts Town a HOST 2023, dove i visitatori hanno esplorato virtualmente i centri logistici di REPA in Europa e di Parts Town negli Stati Uniti. Wall interattivi offrono informazioni dettagliate sui contact point del gruppo in tutto il mondo e sulle numerose partnership OEM che assicurano la disponibilità di ricambi originali per una perfetta riparazione delle attrezzature.

REPA

ROBOT COUPE

Per oltre quarant'anni, **Robot Coupe** si impegna nella progettazione e produzione di soluzioni di preparazione dinamica per maestri pasticcieri, chef, gastronomi, dietisti e cuochi. L'attenzione alla ricerca e sviluppo, la scelta di componenti affidabili e la comprensione delle sfide quotidiane in cucina contraddistinguono da sempre l'azienda. La qualità delle macchine Robot Coupe è testimoniata dalla capacità di superare la prova del tempo, offrendo prestazioni costanti e risparmio.

La gamma completa comprende 25 Taglia Verdure, 31 Cutters, 20 Blixer, 1 Robot Cook, 13 Abbinati, 23 Mixer, 2 Estrattori di succo, 4 Passatrici, coprendo una vasta gamma di esigenze in cucina.

La presenza capillare della rete distributiva dell'azienda garantisce assistenza ovunque, con rivenditori autorizzati pronti a offrire competenza e professionalità. Acquistare un prodotto Robot Coupe significa avere un affidabile assistente in cucina, garantendo risultati perfetti e costanti nel tempo, supportati da una squadra di tecnici, progettisti e cuochi.

ROBOT COUPE

SDS

SDS, con oltre 28 anni di esperienza, è un leader nella distribuzione di prodotti e servizi per la ristorazione commerciale e collettiva. L'azienda offre una vasta gamma di prodotti essenziali, come contenitori rifiuti, dispositivi di sicurezza, servizi igienici, cleaning e baby care. SDS è anche Master Distributor in Italia per la gamma di contenitori isotermici **POLIBOX®**. Dal febbraio 2023, fa parte di **ECF GROUP**, con l'obiettivo di diventare il principale distributore nazionale e omnichannel per l'Ho.Re.Ca. e la ristorazione collettiva.

SDS è certificata ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015, segno dell'impegno costante verso la qualità e il rispetto delle normative europee su sicurezza alimentare, ambiente e gestione aziendale. A HOST 2023, SDS ha presentato novità sostenibili, focalizzandosi su prodotti ecologicamente sostenibili e sulla riduzione delle emissioni di CO_2. La durabilità del prodotto è un tema centrale, riflettendo l'approccio "buy better, waste less". La partecipazione alla fiera milanese rappresenta per SDS un'opportunità di confrontarsi con l'evoluzione del mercato della ristorazione, offrendo soluzioni mirate e efficaci per semplificare il lavoro dei clienti. All'insegna del motto: "Simplify your work".

SDS

TECNOINOX

Dal 1984 **Tecnoinox** si distingue come una scelta di valore per cucine professionali, catering e ospitalità. La storia di successo dell'azienda si basa sulla progettazione e produzione locale - localizzate a Porcia, in provincia di Pordenone - di cucine modulari, forni combinati e salamandre di alta qualità. La passione per l'innovazione e l'attenzione ai dettagli guidano la creazione di prodotti che soddisfano le aspettative di chef e professionisti del settore, offrendo cucine affidabili e performanti.
La gamma di forni comprende il *Tecnocompact*, un combinato digitale compatto ideale per ottimizzare spazi e flussi di lavoro. *Tecnocombi* offre la migliore combinazione di semplicità d'uso, monitoraggio dei parametri di cottura e affidabilità. Il top di gamma TAP rappresenta invece una soluzione completa e performante con benefici di automazione, replicabilità delle ricette e risparmio energetico.
Nel campo delle cucine modulari, le linee premium come *Tecno74*, *Tecno90* e *Mosaico* consentono configurazioni altamente personalizzabili e versatili. Il monoblocco *Core* rappresenta un'architettura monolitica innovativa progettata per facilità d'installazione e manutenzione, completamente personalizzabile.
Le salamandre, icone del brand, completano l'offerta di Tecnoinox, offrendo compattezza ed efficienza per ogni cucina professionale. La storia di successo di Tecnoinox è fondata su un know-how manifatturiero solido e la comprensione delle esigenze specifiche dei clienti, posizionandola come un marchio di fiducia nel settore.

TECNOINOX

VITO

VITO offre quattro consigli per una frittura più salutare, enfatizzando l'importanza di scegliere l'olio giusto, mantenere la giusta temperatura, friggere prodotti diversi separatamente e prendersi cura dell'olio di frittura. L'azienda suggerisce sempre di utilizzare oli a basso contenuto di grassi saturi, di limitare la temperatura a 175°C, di evitare la contaminazione incrociata e di filtrare regolarmente l'olio. Tutto ciò è possibile attraverso il sistema di filtraggio dell'olio VITO, una soluzione innovativa per garantire un utilizzo sostenibile e salutare dell'olio di frittura. Il sistema, in particolare,
pulisce l'olio in soli 4,5 minuti senza bisogno di supervisione; risparmia fino al 50% sui costi dell'olio di frittura e garantisce il risparmio di manodopera per la pulizia delle friggitrici. Inoltre, la nuova funzione integrata *VITOconnect* consente un controllo online e continuo dell'utilizzo di VITO, a salvaguardia dell'investimento del cliente.

VITO

Tra innovazione digitale e criticità legislative

La spinta verso la cucina del futuro e nuovi traguardi di mercato frena di fronte a una scellerata revisione del Regolamento sui gas fluorurati a effetto serra che mette in dubbio la crescita della nostra industria

di Cesare Lovisatti e Mattia Merlini

Host 2023 ci consente di fare alcune considerazioni sulle tendenze della domanda con uno sguardo al passato ed uno al prossimo futuro in una fase economica e politica carica di segnali contraddittori. A complicare lo scenario alcuni interventi normativi a livello europeo che rischiano di mettere in ginocchio parte della produzione chiave del comparto. Ma andiamo con ordine.

Mondo delle attrezzature

Gli investimenti in innovazione si sono prevalentemente concentrati su tre tipologie di prodotto - forni, abbattitori e brasiere a pressione - in questa fase, viste dai produttori come le apparecchiature alla base della "Nuova Cucina". Le parole chiave sono quelle di sempre ma portate ormai ad alto livello: multifunzionalità, flessibilità, automazione di processi, connettività, autodiagnostica come fattori ormai consolidati, mentre abbiamo visto i primi passi delle future applicazioni di AI verso capacità di riconoscimento degli alimenti e conseguente auto definizione dei parametri del processo richiesto. L'approccio a questo nuovo obbiettivo segue due percorsi, non necessariamente alternativi ma prevedibilmente

EFCEM ITALIA

EFCEM Italia è l'Associazione Confindustriale che, in APPLiA Italia, riunisce le imprese del settore professionale per ristorazione e ospitalità rappresentando i comparti della cottura, lavaggio e refrigerazione per tutte le linee di prodotto che vanno dalla conservazione degli alimenti alla loro lavorazione, alla cottura ed alla loro distribuzione, al lavaggio delle stoviglie ed al lavaggio e trattamento della biancheria e delle Macchine Arredamenti Attrezzature per Gelato. Un comparto industriale per l'Ho.Re.Ca. che vede l'Italia leader mondiale con un fatturato che supera i 6 miliardi di euro l'anno. L'Associazione rappresenta il settore italiano nell'ambito di EFCEM - European Federation of Catering Equipment Manufacturers.

in prospettiva complementari: la capacità di gestire le informazioni mediante la lettura di codici a barre e l'identificazione dei prodotti mediante telecamere. La tecnologia sta evidentemente ponendo sul mercato un potenziale di altissimo e positivo cambiamento, probabilmente ad oggi limitatamente sfruttato.

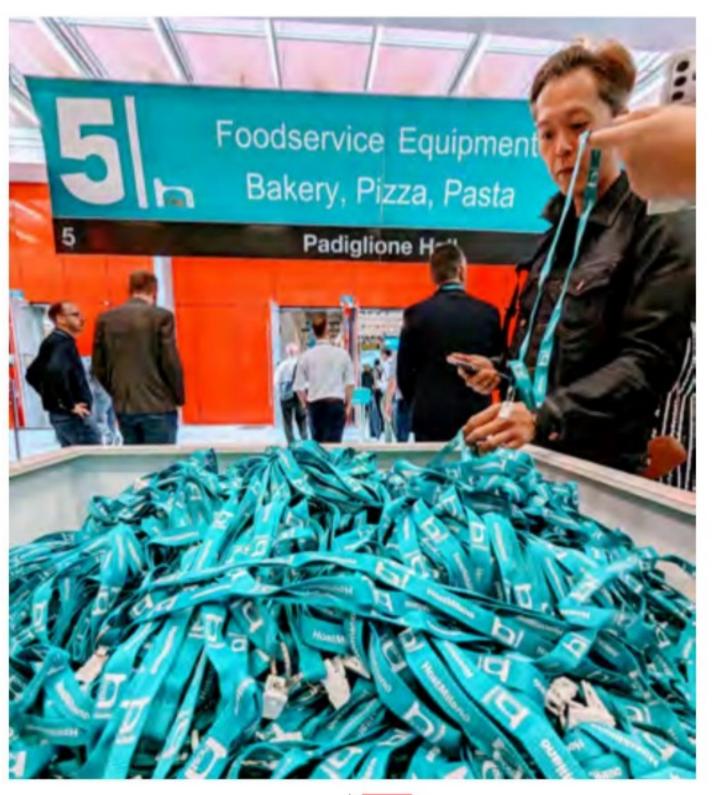
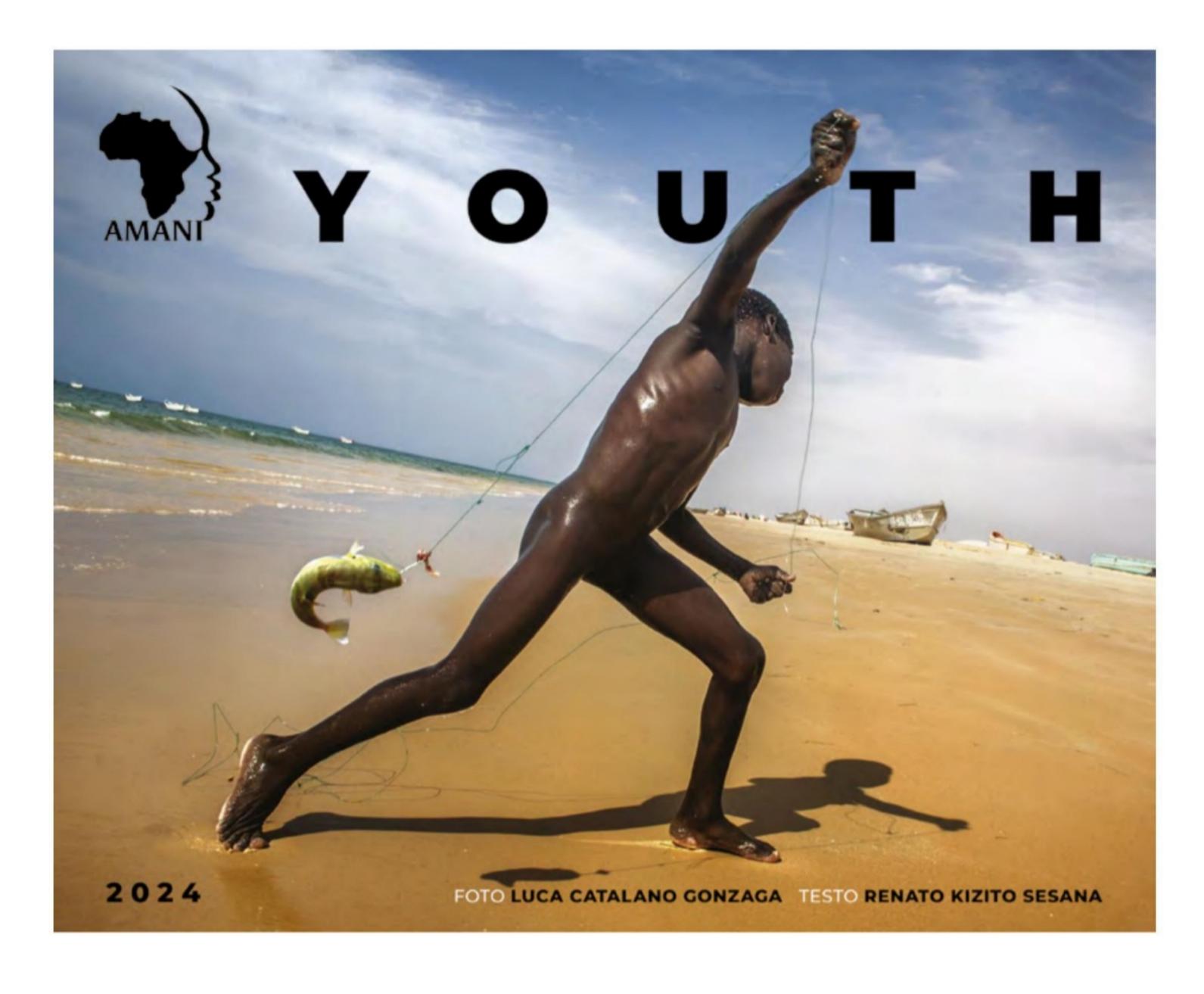
Il vero successo di questo potente salto tecnologico passa attraverso un più netto coinvolgimento di tutti i protagonisti della filiera e soprattutto in termini di formazione degli operatori, tema emerso in maniera assolutamente chiara in molti dei convegni proposti, ed in particolare in quelli organizzati dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE Confcommercio) nell'ambito di Host. Prevedibilmente sarà una delle sfide più importanti per i prossimi anni per il mondo della ristorazione in particolare di quella commerciale dove sono note le criticità di reperibilità, qualificazione e costo delle risorse umane.

Anche il mondo della refrigerazione ha mostrato un notevole dinamismo: raggiunti, come pare, gli obbiettivi di efficientemente energetico che hanno caratterizzato gli scorsi anni, gli investimenti in innovazione non sono certamente mancati. Gli armadi frigoriferi nelle versioni di alta gamma hanno cessato di essere generici contenitori refrigerati e sono diventate attrezzature sofisticate con prestazioni differenziate e ottimizzate per rispondere a precise e specifiche domande di conservazione e pretrattamento degli alimenti. Gestione delle temperature, dei livelli di umidità della ventilazione e creazione di specifici cicli per gestire fasi di trattamento e stoccaggio sono le nuove frontiere. Il design sta facendo la sua parte così come abbiamo visto un sempre più diffuso utilizzo del colore. Anche quelli che erano nati come abbattitori di temperatura oggi sono macchine multifunzione in grado di gestire una vasta gamma di prestazioni, tra cui sempre più si evidenzia la cottura a bassa temperatura. Peccato che tutti questi sforzi rischino di essere compromessi da una normativa assurdamente penalizzante di cui parleremo nella seconda parte di questa carrellata sulle tecnologie di cucina.

Cottura orizzontale: sempre più diffusa la proposta di cucine monoblocco realizzate su misura, alla fiera ne abbiamo viste esposte oltre 50, uscite ormai dalla nicchia elitaria nella quale erano nate per diventare una proposta oggi presente nei cataloghi di tutti i produttori di cottura del comparto. L'elemento forse più significativo è lo sviluppo delle versioni elettriche con sistemi di controllo che cominciano ad essere interattivi.

Una nota, infine, sul mondo delle attrezzature da banco: un'evoluzione rapidissima con offerte di macchine anche estremamente sofisticate e performanti destinate a dare precise risposte all'evoluzione della ristorazione ed in particolare quella del bar. Di particolare interesse i risultati di rapidità e qualità conseguiti nei forni di piccole dimensioni con tecnologie miste microonde e convezione vapore.

Andamento del mercato

Host è anche un'occasione per fare il punto sullo stato di salute del settore e sulle previsioni a breve e medio termine. Abbiamo avuto modo sempre su queste pagine di presentare e commentare i più che positivi risultati del 2022 conseguiti da tutta la filiera. Probabilmente un anno "da incorniciare" come è stato definito dagli analisti di STUDIABO, l'Istituto di ricerche che per EFCEM Italia monitora dagli inizi degli anni 2000 l'andamento del comparto e che ha presentato proprio in occasione della manifestazione alcuni risultati delle più recenti ricerche ed alcune previsioni per l'anno in corso: il 2023 prevedibilmente chiuderà con risultati solo leggermente in flessione rispetto allo scorso anno, sull'onda di una domanda di ristorazione a livello mondiale che si è mantenuta su livelli estremamente tonici e pare essere stata poco scalfita dalla presenza di crisi politiche e militari e dai livelli di inflazione reali. Fenomeno complesso e di non immediata interpretazione che tuttavia impone una certa cautela nelle previsioni di tenuta dei risultati

almeno per la prima parte del nuovo anno.

Regolamento F-gas: il delitto perfetto

Lo scorso 5 ottobre il Consiglio e il Parlamento europeo hanno raggiunto un accordo provvisorio sul nuovo Regolamento sui gas fluorurati a effetto serra – revisione del Regolamento oggi vigente n. 517/2016 – che avrà effetti potenzialmente devastanti sulle apparecchiature professionali quali abbattitori di temperatura, produttori di ghiaccio e macchine per il gelato. Il nuovo testo, dovrà essere ratificato nei prossimi mesi dalle istituzioni europee prima di essere pubblicato in Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea. Il Regolamento prevede di: azzerare gli idrofluorocarburi (HFC) entro il 2050, date specifiche per l'eliminazione graduale dell'uso dei gas fluorurati nei diversi settori di applicazione accanto a condizioni e scadenze rigorose per l'uso di gas fluorurati ad alto potenziale di riscaldamento globale (GWP) per l'assistenza o la manutenzione di diversi tipi di apparecchiature.

Pur condividendo le finalità previste, Efcem Italia e i produttori del settore – da sempre impegnati a fornire soluzioni in grado di mitigare i cambiamenti climatici e ridurre le emissioni di carbonio, a fronte di investimenti, ricerca e sviluppo – esprimono forte preoccupazione, in particolare sulle immediate scadenze fissate sia per il divieto di immissione sul mercato europeo delle apparecchiature contenenti F-Gas che all'esportazione fuori Europa delle stesse.

Da una prima lettura del testo circolato, è previsto un divieto di immissione sul mercato europeo al 1° gennaio 2025 per le attrezzature professionali di refrigerazione che contengono gas fluorurati a effetto serra (non solo HFC ma anche HFO) con un GWP pari o superiore a 150 (Global Warming Potential – ovvero il valore che esprime il contributo all'effetto serra di un gas, in altre parole quanto un gas è in grado di riscaldare l'atmosfera). Il divieto impatta sulle macchine self-contained come, ad esempio, gli abbattitori di temperatura, i produttori di ghiaccio, le macchine per il gelato e le macchine di ferma lievitazione.

Invece, per le attrezzature professionali di refrigerazione per versioni remote (ad esempio un abbattitore di temperatura con unità di condensante remota), il divieto è fissato al 1° gennaio 2025 per macchine che contengono o il cui funzionamento prevede gas fluorurati a effetto serra con GWP pari o superiore a 2500. Il divieto viene spostato al 2030 per valori di GWP pari o superiori a 150.

Ne consegue che tali divieti non consentirebbero all'industria di introdurre refrigeranti alternativi di riprogettare, sviluppare, verificare e validare la sicurezza delle apparecchiature in tempi così brevi. Se venisse confermata l'entrata in vigore del regolamento a gennaio 2024, l'industria nazionale, leader mondiale con un fatturato che supera i 6 miliardi di euro l'anno, avrebbe di fatto poco più di un anno per adeguarsi. Nei tempi strettissimi di attuazione del Regolamento, vi sono enormi difficoltà di adeguata disponibilità della componentistica nonché di poter fabbricare e gestire in conformità a norme di sicurezza che, ad oggi, non sono allineate al nuovo quadro.

Un altro punto molto delicato per le imprese, e per certi versi incomprensibile, è il divieto di esportare apparecchiature contenenti i gas fluorurati ad effetto serra. In particolare, a partire da un anno dopo l'entrata in vigore del regolamento, l'esportazione di apparecchiature di refrigerazione che contengono o il cui funzionamento prevede gas fluorurati a effetto serra con GWP pari o superiore a 1000 sarà vietata. Questa misura rappresenterebbe un grave danno economico certo per il comparto industriale nazionale, così fortemente vocato all'export extra-UE e al contempo un enorme vantaggio competitivo per i produttori extra-europei. L'unico effetto sarebbe la perdita di quote di mercato mondiali, lasciando peraltro spazio a prodotti – provenienti da paesi dove non sussistono tali vincoli – a maggior impatto ambientale. Nessun vantaggio per l'ambiente e un disastro per la nostra economia, un paradosso ingiustificabile.

L'impegno di EFCEM Italia nei prossimi mesi sarà quindi rivolto agli Stati membri, e in primis alle autorità nazionali, con l'obiettivo di ottenere misure specifiche a tutela della produzione nazionale ed europea, della sicurezza dell'utente e della salvaguardia dell'ambiente.

Guarda l'intervista, in tema regolamento f-gas- al Presidente EFCEM Italia Andrea Rossi.

Pollicino **pensa in grande**

Un ristofamily con area bimbi e giochi adatto a tutti i tipi di clienti e a tutte le tasche: ecco la formula del successo dell'insegna brianzola che ha voglia di crescere

di M.L.Andreis

Forti dell'esperienza maturata nella gestione di locali e discoteche, tre imprenditori brianzoli aprono nel 2014 un format di ristorazione che battezzano **Pollicino**: quasi 10 anni dopo, la catena creata da **Francesco Porcelli**, **Marco Giorgi** e **Luca Viterale** ha all'attivo 8 ristoranti, di cui 2 in centri commerciali.

Un po' di storia

È durante una cena con la moglie e il figlio che Francesco Porcelli si rende conto che non ci sono ristoranti che offrono sia del cibo di qualità che un'area bimbi con una supervisione del personale dove i genitori possono lasciali giocare. Di qui l'intuizione: rifiutando il trend che vede la presenza dei bambini come un motivo quasi di "disturbo", come le cronache insegnano, l'imprenditore ritiene che ci sia spazio per un format che proprio sul target familiare fondi la sua ragion d'essere. Nasce allora Pollicino, non solo come ristorante dove vivere una esperienza casual dining ma come luogo di divertimento per i bambini e al contempo un'oasi di tranquillità per i genitori, "*dove il buon cibo non manca mai*", ci spiega Francesco Porcelli, ceo e founder del marchio, introducendoci in un breve viaggio di esplorazione della sua… creatura.

"*Prima del Covid*", riprende, "*la strategia era improntata su una rapida espansione veicolata tramite i centri commerciali. La pandemia ha completamente ribaltato questo paradigma. Ora sono i ristoranti su strada a essere il driver primario e lo saranno sempre di più*".

Attualmente, i locali della catena sono tutti collocati al di fuori dei centri città della Lombardia. Le dimensioni sono ampie, da 700 metri quadrati in su, fino a 2000, così da poter accogliere in toto le grandi richieste che arrivano soprattutto nel weekend, grazie a una capienza che va da un minimo di 300 posti a sedere a un massimo di 600. Grandi locali che danno lavoro anche a molto personale: una media di 28 addetti per punto di vendita, per un totale di oltre 240 collaboratori. Numeri destinati a crescere nel prossimo futuro: "*La strategia di espansione è quella della macchia d'olio: i nuovi ristoranti sorgono a 10/12 km da un altro punto vendita già avviato, così da poter essere il luogo dove i nuovi dipendenti fanno formazione. Attualmente e nel futuro prossimo, l'area di espansione è Lombardia, con un focus primario verso le province di Lecco, Como e Bergamo*", racconta l'imprenditore. Tutte le location sono in gestione diretta, formula preferenziale per poter dare una impronta precisa e una linea di offerta comune, "*ma ci stanno arrivando molte richieste aprire in franchising e non escludiamo di intraprendere questa strada*".

FRANCESCO PORCELLI,
CEO e founder Pollicino

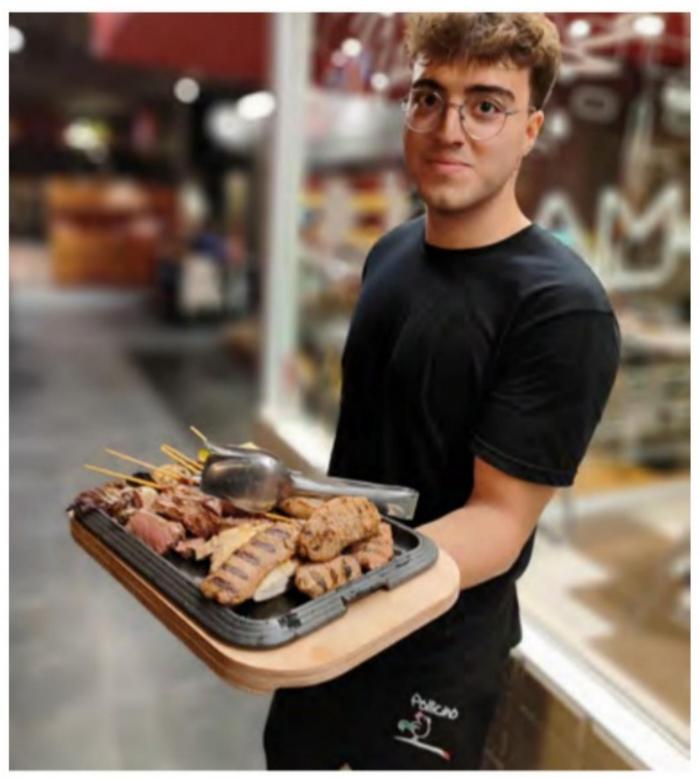
Una evoluzione nella strategia di crescita che rispecchia quella relativa alla clientela osservata nel tempo: se infatti l'insegna nasce come riferimento per le famiglie, "*sono sempre più numerosi i giovani e gli adulti senza figli che vengono a mangiare nei nostri ristoranti, attirati dall'alta qualità dei prodotti e dalle promozioni infrasettimanali*", sottolinea Porcelli. "*Proprio queste contribuiscono a rendere i nostri ristoranti sempre molto frequentati anche oltre il weekend: gli All You Can Eat di Gnocco Fritto, di Salsicce e Costine, il Giropizza, il Karaoke e, proprio l'altro giorno, a Seregno abbiamo fatto oltre 200 coperti con la serata quiz 'Cervellone', che ha attirato soprattutto clienti giovani*".

L'offerta f&b

L'offerta di Pollicino è molto varia: dalla pizza alla carne grigliata, dai panini al galletto e alla coto-

lettona, e poi formaggi, salumi e insalatone e polly bowl, senza dimenticare i dolci, sempre super golosi, tra cui spicca l'ultimo nato: il Gnam Gnam, una coloratissima coppetta di gelato al fiordilatte con Oreo oppure smarty e marshmallow. Risultato: uno scontrino medio di 23 euro a cena e di 12,50 a pranzo: livelli assolutamente concorrenziali, specie di questi tempi.

Ma il "*vero filo conduttore del nostro brand è sicuramente l'alta qualità sia della materia prima che della lavorazione*", ci tiene a specificare il ceo. "*Basti pensare che tutto il nostro panificato viene prodotto autonomamente da noi, non ci affidiamo a fornitori esterni. Una volta pronto, i piatti vengono serviti velocemente a tavola, soprattutto ai bambini, che seduti 'resistono' giusto il tempo di mangiare e poi si fiondano nelle sale giochi*". Ed ecco appunto l'altro fiore all'occhiello del marchio Pollicino: il comparto d'intrattenimento per i bambini: "*Le aree giochi occupano uno spazio veramente vasto delle sale*", puntualizza il nostro interlocutore. "*Sono attrezzate con giochi, palestrine, videogames - sempre gratuiti - nuovi e retrò. Il retrogaming non attira solamente i più piccoli, ma spesso sono gli i padri a giocarci. Inoltre, i nostri eventi sono un valore aggiunto notevole: karaoke, feste con i personaggi dei cartoni animati, truccabimbi, corsi di cucina per i bambini oltre che le classiche proiezioni delle partite in tv. Il tutto sempre con una supervisione costante di due o tre animatori che intrattengono i bambini*".

Una proposta che piace, lo dicono i numeri: "*La pandemia, come per ogni servizio ristorativo, ha temporaneamente interrotto la crescita di Pollicino, portando alla chiusura di alcuni punti all'interno dei centri commerciali. Ora che la strategia è volta ai ristoranti su strada, le presenze sono rimaste molto elevate: facciamo più di 8.500 coperti settimanali. C'è il tutto esaurito soprattutto nei pranzi del weekend: la domenica a mezzogiorno tutti i ristoranti sono sempre strapieni di famiglie*".

Un andamento che permette alla proprietà di prevedere la chiusura nel 2023 a 8,5 milioni di euro di fatturato, con ricavi in crescita di oltre il 32% rispetto all'anno precedente, puntando ai 12 milioni per il 2024.

"*I numeri e le previsioni per l'anno a venire sono molto positive*", dice Porcelli, "*abbiamo da poco stretto un'alleanza con una banca tra le più solide e ci auguriamo di continuare a pieno regime l'espansione della catena.*"

Anello dopo anello

L'ultimo anello della catena aperto è il ristorante di Seregno, in provincia di Monza e Brianza.

Il locale, i cui lavori di ristrutturazione sono stati seguiti dallo studio *AP Design*, è caratterizzato da un ambiente accogliente e informale fatto di legni, botti e luci calde. Si sviluppa su una superficie di circa 2000 mq, di cui 150mq dedicati ad area giochi, conta 30 dipendenti, 600 posti a sedere di cui oltre 100 nella terrazza esterna e dispone di un ampio parcheggio. Tra le novità più importanti, sicuramente l'area giochi che raddoppia e diversifica la sua proposta con una zona bimbi attrezzata presidiata dallo staff e una nuovissima sala "vintage games", dotata di 12 postazioni tra i videogiochi che più hanno amato i "boomer" - genitori e non - di oggi, pensata per grandi e divertentissime sfide con i - figli e non - "millennial".

Pollicino ha rafforzato negli anni anche il suo impegno verso la sostenibilità: per ridurre i consumi e contenere gli sprechi utilizza impianti di acqua microfiltrata, materiali usa e getta compostabili e illuminazione a basso consumo; non ultimo, ha portato avanti un'accurata selezione di partner e fornitori per garantire l'alta qualità delle materie prime e limitare l'impatto ambientale. L'azienda vanta inoltre una piattaforma di distribuzione centralizzata e un laboratorio interno di produzione dei panificati, che ne garantisce gli elevati standard di qualità e la rende allo stesso tempo estremamente flessibile.

I ristoranti Pollicino, aperti al pubblico 7 giorni su 7 dalle 12, sono a Seregno (MB), Bresso (MI), Vimercate (MB), Barlassina (MB), Nova Milanese (MI), Cologno Monzese (MI) Antegnate (BG) e Cavernago (BG).

La Borsa delle Imprese
della Ristorazione Moderna

Foto di Hoja Studio su Unsplash

I contratti del mese in Italia pag. 66

Foto di Alex Haney su Unsplash

Foto di Jonathan Borba su Unsplash

Progressione **continua**

Foto di Dan Gold su Unsplash

Ulteriore exploit di ben 72 contratti per il monitor dopo l'estate: da 293 la somma totale passa a 365. Con un aumento rispettivamente di 15 e 20 segnalazioni, sempre al top della progressione troviamo scolastica (151 il totale di segmento) e commerciale (114). Anche la sociosanitaria mostra dinamismo con una crescita di 8 che porta il totale a 39. Aumento di sei contratti sia per i buoni pasto che per il vending. Chiude l'aziendale con +3.

(Nella settima rilevazione abbiamo censito 365 contratti e 134 imprese)

Foto di Benu Marinescu su Unsplash

I NUOVI CONTRATTI DELLE IMPRESE ITALIANE DELLA RISTORAZIONE MODERNA

Questa rilevazione riguarda i contratti acquisiti dalle imprese italiane della ristorazione collettiva, commerciale ed a catena, nonché dalle aziende emettitrici di buoni pasto viene aggiornata per ogni anno solare, e si sviluppa con cadenza mensile. Il censimento si basa su nostre indagini ed interviste e sulle segnalazioni che ci pervengono dalle imprese interessate. Esso costituisce un efficace mezzo per divulgare le proprie attività commerciali e di sviluppo, ed anche un valido strumento di conoscenza del mercato; è tuttavia importante, per chi consulti la rilevazione, ricordare che essa non indica l'entità di ogni singolo contratto, ma solo il numero complessivo dei contratti acquisiti. Ogni azienda può liberamente e periodicamente comunicarci, per e-mail o fax, le acquisizioni effettuate, in maniera da offrire un panorama aggiornato dell'andamento delle proprie acquisizioni.

Case di Cura, Cliniche, Ospedali

CIRFOOD	2 contratti precedenti
DUSSMANN SERVICE SRL	1 contratto precedente
SERENISSIMA RISTORAZIONE	1 contratto precedente

Case di riposo, Case Protette, Servizi assistenziali

CAMST	3 contratti precedenti
CIRFOOD	2 contratti precedenti
CONSORZIO SOCIALE SANTA COLOMBA SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE	1 contratto precedente
CONSORZIO ZENIT SOCIALE SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE ♦ GESTIONE RSA E SERVIZIO PASTI A DOMICILIO PER ANZIANI E DISABILI, CARONNO PERTUSELLA (VA)	1 contratto
COOPERATIVA SANT'ANSELMO S.C.S. – ONLUS	1 contratto precedente
CRISTOFORO SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE ONLUS	1 contratto precedente
DUSSMANN SERVICE	1 contratto precedente
EURORISTORAZIONE ♦ COMUNE DI BUSTO ARSIZIO (VA) 6 contratti precedenti	7 contratti
EUTOURIST NEW SPA ♦ COMUNE DI GIAVENO (TO)	1 contratto
EURO & PROMOS SOCIAL HEALTH CARE SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE	1 contratto precedente
FELSINEA RISTORAZIONE S.R.L.	2 contratti precedenti
LA COMETA SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE ONLUS ♦ AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA "DON FRANCESCO ROSSI", PITIGLIANO (GR)	1 contratto
MEDIHOSPES COOP	1 contratto precedente
PUNTO RISTORAZIONE S.R.L.	1 contratto precedente
RISTORAZIONE OTTAVIAN S.P.A.	5 contratti precedenti
SERENISSIMA RISTORAZIONE	1 contratto precedente
SODEXO ITALIA S.P.A ♦ AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI DI SENAGO (MI) ♦ COMUNE DI LEGNANO (MI) ♦ COMUNE DI PIOLTELLO (MI) ♦ COMUNE DI CASARILE (MI)	4 contratti
VIVENDA SPA	1 contratto precedente

Mense Aziendali

CAMST GROUP	1 contratto precedente
EP SPA	1 contratto precedente
SODEXO ♦ CENTRALE DI COMMITTENZA MOTTA VISCONTI – ASSAGO ♦ COMUNE DI GASSINO TORINESE (TO) 1 contratto precedente	3 contratti

Forze Armate e Corpi Militarizzati

ALL FOOD	1 contratto precedente
CONSORZIO PROGETTO MULTISERVIZI	6 contratti precedente
EUROMENSE S.R.L	1 contratto precedente
GEMA SERVICE S.R.L.	2 contratti precedente
GESTIONE SERVIZI INTEGRATI SRL	1 contratto precedente
I GEMELLI SOC. COOP	2 contratti precedenti
LUJEDA S.A.S	1 contratto precedente
RISTORAZIONE LA GROTTA S.N.C.	1 contratto precedente
SERENISSIMA RISTORAZIONE	1 contratto precedente

Scuole Private ed Università

360 S.R.L. ♦ DISCO-ENTE REGIONALE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO E LA PROMOZIONE DELLA CONOSCENZA, ROMA	1 contratto
ALTHEA SRL	1 contratto precedente
CIMAS SRL ♦ CONCESSIONE MENSE UNIVERSITARIE "IRNERIO" ED "EX STAZIONE VENETA", BOLOGNA ♦ CONCESSIONE MENSE UNIVERSITARIE "VICOLO GROSSARDI" E "CAMPUS", PARMA ♦ CONCESSIONE MENSA UNIVERSITARIA VIA VIGNOLESE 671, MODENA 1 contratto precedente	4 contratti
COMPASS ITALIA	3 contratti precedenti
OLYMPIA S.R.L.	3 contratti precedenti
SERENISSIMA RISTORAZIONE	1 contratto precedente

Scuole Pubbliche

A&C PRIVATE S.R.L.	1 contratto precedente
ARCOBALENO SOC. COOP.	1 contratto precedente
BETADUE COOPERATIVA SOCIALE S.R.L	1 contratto precedente
CAMST ♦ COMUNE DI MAPPANO (TO) ♦ COMUNE DI LONIGO (VI) ♦ COMUNE DI GROSSETO 12 contratti precedenti	15 contratti
CIMAS SRL ♦ COMUNE DI CHIARAVALLE (AN)	1 contratto
CIRFOOD ♦ COMUNE DI LESMO, CAMPARADA E CORREZZANA (MB) ♦ COMUNE DI POGGIO A CAIANO (PT) ♦ COMUNE DI CURTATONE ♦ COMUNE DI CARATE BRIANZA (MB) 15 contratti precedenti	18 contratti
COMPASS ITALIA	1 contratto precedente
COOP. SANT'ANSELMO S.C.S. – ONLUS	1 contratto precedente
DUSSMANN SERVICE ♦ COMUNE DI LISSONE (MB) 7 contratti precedenti	8 contratti
ELIOR RISTORAZIONE ♦ COMUNE DI PESCARA 3 contratti precedenti	4 contratti

EP SPA	2 contratti precedenti
EURORISTORAZIONE SRL ♦ COMUNE DI BUSTO ARSIZIO (VA) ♦ COMUNE DI SAN DONÀ DI PIAVE 13 contratti precedenti	15 contratti
EUTOURIST NEW SPA ♦ COMUNE DI GIAVENO (TO)	1 contratto
FELSINEA RISTORAZIONE S.R.L.	2 contratti precedenti
FERRARA SRL	1 contratto precedente
G.L.M. RISTORAZIONE S.R.L.	2 contratti precedente
G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C.S.A.S.	1 contratto precedente
GESTIONE SERVIZI INTEGRATI S.R.L	1 contratto precedente
GLOBAL SERVICE SRL	1 contratto precedente
INNOVA S.P.A.	1 contratto precedente
ITALIA CHEF	1 contratto precedente
LADISA ♦ COMUNE DI BARI 2 contratti precedenti	3 contratti
LARIO	1 contratto precedente
MECA S.R.L.	1 contratto precedente
N.O.I. - NUOVE OPPORTUNITA' DI IMPIEGO - SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE ONLUS ♦ COMUNE DI SAN MARTINO DI LUPARI	1 contratto
NENE' SERVICES SOC. COOP. SOC. DI TIPO B	1 contratto precedente
PUNTO RISTORAZIONE S.R.L.	1 contratto precedente
RI.CA S.R.L.	1 contratto precedente
RISTOR PLUS S.R.L.	1 contratto precedente
RISTORAZIONE OTTAVIAN S.P.A.	5 contratti precedenti
S.L.E.M. SRL ♦ COMUNE DI SAN MARCELLO PITEGLIO	1 contratto
S. LUCIA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE DI SOLIDARIETA' ONLUS	1 contratto precedente
SAGIFI S.P.A.	1 contratto precedente
SARCA CATERING SRL	2 contratti precedenti
SCAMAR-SORICO	1 contratto precedente
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA	4 contratti precedenti
SERENISSIMA RISTORAZIONE	2 contratti precedenti
SIR	4 contratti precedenti
SIRIO S.R.L.	1 contratto precedente
SOC. COOP. SOLIDARIETA' E LAVORO S.R.L.	2 contratti precedenti
SOCIETÀ PUNTO RISTORAZIONE SRL	1 contratto precedente
SOC. RICA S.R.L.	1 contratto precedente
SODEXO ITALIA S.P.A ♦ AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI DI SENAGO (MI) ♦ COMUNE DI ROSIGNANO MARITTIMO (LI) ♦ COMUNE DI LEGNANO (MI) ♦ COMUNE DI PIOLTELLO (MI) ♦ COMUNE DI CASARILE (MI) ♦ COMUNE DI GASSINO TORINESE (TO) 4 contratti precedenti	10 contratti
SOLARIA SOCIETÀ COOPERATIVA	1 contratto precedente
SPEEDFOOD SRL	1 contratto precedente
SPERANZA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE ONLUS ♦ COMUNE DI SAN MARCELLO PITEGLIO	1 contratto
TORTORA S.P.A.	1 contratto precedente
VEGEZIO S.R.L.	1 contratto precedente
VIVENDA	3 contratti precedenti
VOLPI PIETRO S.R.L	2 contratti precedenti
VIVENDA	4 contratti precedenti

Ristorazione commerciale

Esercizi Urbani e Centri Commerciali	
12OZ	1 contratto precedente
ALICE PIZZA ♦ CENTRO COMMERCIALE LE VELE DI DESENZANO DEL GARDA (BS)	1 contratto
ALL'ANTICO VINAIO ♦ NAPOLI 1 contratto precedente	2 contratti
AUTOGRILL ♦ ROSSOPOMODORO CO VICOLUNGO THE STYLE OUTLETS	1 contratto
AV RETAIL	1 contratto precedente
BEFED	1 contratto precedente
BERBERÈ	1 contratto precedente
BILLY TACOS	1 contratto precedente
BOMAKI	3 contratti precedenti
BRUCIO – LA ROMANA ♦ ROMA	1 contratto
BURGER KING ♦ LECCE	1 contratto
CAPRIZZA	1 contratto precedente
CARREFOUR	1 contratto precedente
CI STA ♦ MILANO	1 contratto
CIOCCOLATERIA SLITTI	1 contratto precedente
CIOCCOLATITALIANI	1 contratto precedente
CROCCA ♦ PAVIA 2 contratti precedenti	3 contratti
DISPENSA EMILIA	1 contratto precedente
DOPPIO MALTO	3 contratti precedenti

FISHING CLUB	1 contratto precedente
FORNACE STELLA ♦ EUR, ROMA	1 contratto
FRADIAVOLO ♦ MILANO	1 contratto
GRAMBURGER ♦ PESCARA	1 contratto
IL BAR	1 contratto precedente
IL MANNARINO	3 contratti precedenti
IPER LA GRANDE I	2 contratti precedenti
ICHI STATION	1 contratto precedente
ILLYCAFFÈ	2 contratti precedenti
LA PIADINERIA ♦ CENTRO COMMERCIALE LE VELE DI DESENZANO DEL GARDA (BS)	1 contratto
LAPECORANERA ♦ CENTRO COMMERCIALE LE VELE DI DESENZANO DEL GARDA (BS)	1 contratto
LINO'S COFFEE 1 CONTRATTO ♦ VICOLUNGO THE STYLE OUTLETS	1 contratto
MCDONALD'S ♦ CENTRO COMMERCIALE LE CENTURIE (PD)	1 contratto
MEDITERRANEA	1 contratto precedente
MISCUSI	2 contratti precedenti
MOCHO MEAT CREW	1 contratto precedente
KEBHOUZE	1 contratto precedente
LÖWENGRUBE	2 contratti precedenti
OBICÀ MOZZARELLA BAR	1 contratto precedente
PERCASSI ♦ ALL'ANTICO VINAIO, NAPOLI	1 contratto
POKÈFLASH	1 contratto precedente
RESTALIA	1 contratto precedente
RIVOIRE	1 contratto precedente
ROSSOPOMODORO ♦ VICOLUNGO THE STYLE OUTLETS	1 contratto
PIZZIUM ♦ MILANO 1 contratto precedente	2 contratti
SIGNORVINO ♦ CENTRO COMMERCIALE LE VELE DI DESENZANO DEL GARDA (BS)	1 contratto
SOPHIA LOREN RESTAURANT	1 contratto precedente
STARBUCKS	6 contratti precedenti
TIGELLA'S	1 contratto precedente
TOG BISTROT ♦ MILANO	1 contratto
VÀSAME	1 contratto precedente
WAGAMAMA	2 contratti precedenti

Siti in Concessione

ALEMAGNA	1 contratto precedente
ALT, STAZIONE DEL GUSTO	1 contratto precedente
AREAS-MYCHEF	1 contratto precedente
AUTOGRILL	5 contratti precedenti
BERLUCCHI FRANCIACORTA SPARKLING BAR	1 contratto precedente
CHEF EXPRESS	3 contratti precedenti
COMPASS GROUP ITALIA	6 contratti precedenti
COOPERATIVA AVVENIRE SOC. COOP. ONLUS	1 contratto precedente
CIRFOOD RETAIL	1 contratto precedente
DOPPIO MALTO	1 contratto precedente
ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	1 contratto precedente
GESTIONE SERVIZI INTEGRATI SRL	1 contratto precedente
I BANCHI DI CICCIO SULTANO	1 contratto precedente
PANELLA	1 contratto precedente
PAUL	1 contratto precedente
POORMANGER	1 contratto precedente
PRET A MANGER	1 contratto precedente
RINALDINI	1 contratto precedente
SERENISSIMA RISTORAZIONE ♦ ALMA MATER STUDIORUM – UNIVERSITÀ DI BOLOGNA 3 contratti precedenti	4 contratti
SIRIO	1 contratto precedente
SOPHIA LOREN RESTAURANT	1 contratto precedente
SPARKLING BAR	1 contratto precedente
STARBUCKS	2 contratti precedenti
TEMAKINHO	1 contratto precedente
VIVENDA	1 contratto precedente
WAGAMAMA	1 contratto precedente

Buoni pasto elettronici e card

360 WELFARE S.R.L.	1 contratto precedente
BLUBE S.R.L.	2 contratti precedenti
DAY RISTOSERVICE	1 contratto precedente
EDENRED ITALIA	4 contratti precedenti
EP S.P.A.	1 contratto precedente
PELLEGRINI S.P.A ♦ A.T.E.R. DI VERONA 4 contratti precedenti	5 contratti
SODEXO BENEFITS & REWARDS SERVICES ITALIA S.R.L.	2 contratti precedenti

Vending

FERRI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI FERRI MARIA LETIZIA	1 contratto precedente
GENERAL BEVERAGE	1 contratto precedente
GRUPPO A.G. SRL	1 contratto precedente
ITALIA VENDING GROUP ♦ SERVIZIO DI RISTORO A MEZZO DISTRIBUTORI AUTOMATICI PER LE AA ED ENTI DEL SS DELLA REGIONE TOSCANA - LOTTO 4, 6	2 contratti
ITALMATIC	1 contratto precedente
IVS ITALIA ♦ SERVIZIO DI RISTORO A MEZZO DISTRIBUTORI AUTOMATICI PER LE AA ED ENTI DEL SS DELLA REGIONE TOSCANA - LOTTO 1, 5 4 contratti precedenti	6 contratti
SOGEDAI ♦ SERVIZIO DI RISTORO A MEZZO DISTRIBUTORI AUTOMATICI PER LE AA ED ENTI DEL SS DELLA REGIONE TOSCANA - LOTTO 2, 3	2 contratti

La borsa delle imprese - monitor commerciale

Contratti monitorati al 30 settembre 2023

I Segmenti della ristorazione moderna	
Case di cura, cliniche, ospedali	4
Case di riposo, case protette, servizi assistenziali	35
Totale Ristorazione Collettiva	**39**
Forze armate e corpi militarizzati	16
Ristoranti aziendali ed interaziendali	6
Totale Ristorazione Collettiva Aziendale	**22**
Scuole private ed Università	13
Scuole pubbliche	138
Totale Ristorazione Scolastica	**151**
Esercizi urbani e centri commerciali	70
Esercizi in concessione	44
Totale Ristorazione Commerciale	**114**
Imprese e società private	0
Enti pubblici	0
Buoni pasto elettronici e card	16
Totale Buoni pasto	**16**
Vending	4
Totale contratti monitorati	**365**

Foto di Sam Moqadam su Unsplash

Società monitorate al 30 settembre 2023

1	12 OZ	
2	360 WELFARE SRL	
3	A&C PRIVATE SRL	
4	ALEMAGNA	
5	ALICE PIZZA	
6	ALL FOOD	
7	ALTHEA SRL	
8	ARCOBALENO SOC. COOP.	
9	AREAS-MYCHEF ALL'ANTICO VINAIO	
10	AUTOGRILL	
11	AV RETAIL	
12	BEFED	
13	BERLUCCHI FRANCIACORTA SPARKLING BAR	
14	BETADUE COOPERATIVA SOCIALE SRL	
15	BILLY TACOS	
16	BLUBE S.R.L.	
17	BOMAKI	
18	BRUCIO - LA ROMANA	
19	BURGER KING	
20	CAMST	
21	CARREFOUR	Terre d'Italia Milano
22	CIMAS SRL	
23	CIOCCOLATITALIANI	
24	CIOCCOLATERIA SLITTI	
25	CIRFOOD	
26	CONSORZIO PROGETTO MULTISERVIZI	
27	CONSORZIO SOCIALE SANTA COLOMBA SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE	
28	CONSORZIO ZENIT SOCIALE SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE	
29	COMPASS GROUP ITALIA S.P.A.	
30	COOPERATIVA SANT'ANSELMO S.C.S. - ONLUS	
31	CRISTOFORO SOCIETÀ COOP. SOCIALE ONLUS	
32	CROCCA	
33	DAY RISTOSERVICE	
34	DISPENSA EMILIA	
35	DOPPIO MALTO	
36	DUSSMANN SERVICE	
37	EDENRED ITALIA	

38	EP SPA	
39	EURO & PROMOS	Social Health Care Società Cooperativa Sociale
40	EUROMENSE SRL	
41	EURORISTORAZIONE SRL	
42	EUTOURIST NEW SPA	
43	FELSINEA RISTORAZIONE SRL	
44	FERRARA SRL	
45	FERRI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI FERRI MARIA LETIZIA	
46	FISHING CLUB	
47	FORNACE STELLA	
48	FRADIAVOLO	
49	G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C.S.A.S.	
50	GEMA SERVICE SRL	
51	GENERAL BEVERAGE	
52	GESTIONE SERVIZI INTEGRATI SRL	
53	GLM	
54	GLOBAL SERVICE	
55	GRUPPO A.G. SRL	
56	I GEMELLI SOC. COOP	
57	ICHI STATION	
58	IL MANNARINO	
59	ILLY CAFFÈ	
60	INNOVA	
61	IPER LA GRANDE I	Maceler, Casa Grandate
62	ITALIA CHEF	
63	ITALIA VENDING GROUP	
64	ITALMATIC	
65	IVS ITALIA	
66	KEBHOUZE	
67	LA COMETA SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE ONLUS	
68	LA PIADINERIA	
69	LADISA	
70	LAPECORANERA	
71	LARIUS	
72	LINO'S COFFEE	
73	LÖWENGRUBE	
74	LUJEDA SAS	
75	MCDONALD'S	
76	MECA SRL	
77	MEDIHOSPES COOP	
78	MEDITERRANEA COOP	
79	MISCUSI	
80	MOCHO MEAT CREW	
81	NENE' SERVICES SOC. COOP. SOC. DI TIPO B	
82	N.O.I. - NUOVE OPPORTUNITA' DI IMPIEGO - SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE ONLUS	
83	OBICÀ MOZZARELLA BAR	
84	OLYMPIA SRL	
85	PANELLA	
86	PAUL	
87	PELLEGRINI	
88	PIZZIUM	
89	POORMANGER	
90	PRET A MANGER	
91	PUNTO RISTORAZIONE SRL	
92	RI.CA SRL	
93	RINALDINI	
94	RISTOR PLUS S.R.L.	
95	RISTORAZIONE LA GROTTA S.N.C.	
96	RISTORAZIONE OTTAVIAN	
97	RIVOIRE	
98	ROSSOPOMODORO	
99	S. LUCIA SOCIETA' COOPERATIVA	
100	SAGIFI SPA	
101	SARCA CATERING SRL	
102	SCAMAR-SORICO	
103	SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA	
104	SERENISSIMA RISTORAZIONE	
105	SIGNORVINO	
106	SIR	
107	SIRIO SRL	
108	S.L.E.M. SRL	
109	SOC. COOP. SOLIDARIETA' E LAVORO SRL	
110	SOC. RICA SRL	
111	SODEXO BENEFITS & REWARDS SERVICES ITALIA S.R.L	
112	SOGEDAI	
113	SOLARIA SOCIETÀ COOPERATIVA	
114	SOPHIA LOREN RESTAURANT	
115	SPERANZA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE ONLUS	
116	SPEEDFOOD SRL	
117	STARBUCKS	
118	TEMAKINHO	
119	TIGELLA'S	
120	TOG BISTROT	
121	TORTONA SPA	
122	VÀSAME	
123	VEGEZIO SRL	
124	VOLPI PIETRO SRL	
125	VIVENDA	
126	WAGAMAMA	

Il senza glutine con gusto e sicurezza che rispetta la sostenibilità

Con l'aumento delle diagnosi di celiachia e la presenza di altre patologie come la sensibilità al glutine non celiaca, i consumatori che hanno bisogno di seguire un'alimentazione gluten-free sono in crescita: è quindi oggi imprescindibile che anche la ristorazione collettiva disponga di un'offerta adeguata.
Per rispondere a questa esigenza **Schär Foodservice** offre un assortimento completo di ingredienti e prodotti senza glutine di alta qualità, pratici e sicuri, come mix di farine, pane, pasta, piatti pronti e snack dolci e salati.
I formati su cui punta l'azienda sono le **monoporzioni**, perché garantiscono massima freschezza, assenza da contaminazioni e nessuno spreco di prodotto. Gli imballi infornabili e i piatti pronti consentono inoltre un'ulteriore facilità di utilizzo e sicurezza nella fase di preparazione.
Dr. Schär lavora con impegno verso la sostenibilità sia nell'approvvigionamento responsabile delle materie prime che nell'utilizzo di energie alternative. Inoltre utilizza esclusivamente carta e cartoni certificati FSC e lavora costantemente sulla riciclabilità e la riduzione degli imballaggi.

www.schaer-foodservice.it

L'innovativo bacon già cotto, pronto all'uso

Gustoso, sempre croccante e pronto all'uso. Qualità e alto valore di servizio sono le caratteristiche distintive di *Cooked Bacon*, il bacon già cotto di *Tulip Professional*, il brand di **Danish Crown**, cooperativa danese leader in Europa nella produzione di carne di suino fresca e processata e di alimenti gustosi. Il marchio, nato a fine Otto-cento è oggi presente in oltre 120 Paesi del mondo. Si tratta di un prodotto di quali-tà superiore, preparato con carne di suino selezionata proveniente esclusivamente da allevatori certificati, lavorata e poi affumicata, come vuole la tradizione, natural-mente con vero legno di faggio e quindi grigliata. Una lista di ingredienti pulita, che non prevede uso di zuccheri, per un prodotto che spicca per il sapore intenso e na-turale e il suo profumo. L'offerta comprende bacon con diversi gradi cottura che garantiscono la soluzione perfetta e ad hoc per le differenti preparazioni. Rinomato per la qualità, il bacon Tu-lip non difetta certo per praticità. Oltre che già cotte, tutte le referenze della gamma sono anche pre-affettate, in modo da velocizzare il lavoro in cucina ed eliminare sprechi, inoltre sono disponibili anche surgelate.
Il bacon è l'ingrediente perfetto per dare un tocco in più anche a insalate, poké bowl, zuppe. A questo scopo Tulip Professional ha creato i *Fully Cooked Bacon Flakes*, bacon in comodi fiocchi già cotti e pronti all'uso.

Danish Crown

www.tulipfood.it

Cattel SpA amplia la sua offerta

Cattel SpA, brand leader nella distribuzione di prodotti food e no-food nel canale horeca del Nordest d'Italia amplia costantemente la sua proposta ed è ora la volta del segmento carne, che si arricchisce delle pregiate carni del suino iberico, capo allevato e trasformato da un noto stabilimento spagnolo che poi commercializza a marchio LOS LINARES.

La razza suino iberico vive allo stato brado nelle *dehesas*, zone di pascoli con un ecosistema perfetto. Dopo aver selezionato i migliori capi, l'allevatore qualificato selezionato da Cattel procede con la macellazione e dà così inizio al lungo percorso che porterà alla creazione di alcuni dei più famosi e pregiati prosciutti al mondo: **i pata negra**, prodotto con caratteristiche uniche: un basso profilo lipidico, con una bassa proporzione di grassi saturi e un elevato livello di acidi grassi monoinsaturi che esercitano un benefico effetto sul colesterolo nel sangue. Il prosciutto derivato dai capi di razza suino iberico è anti-ossidante e ricco di zinco, vitamina E, vitamine B1, B6, B12 e acido folico, benefici per il sistema nervoso e per il buon funzionamento del cervello. Infine è ricco di minerali, essenziali per le ossa e per le cartilagini.

CATTEL
Qualità per il Gusto

www.cattel.it

ALIMENTI SENZA GLUTINE

Dr. Schär S.p.A.
Winkelau 9 - 39014 Postal (BZ) Italia
Tel. +39 0473 293595
Fax +39 0473 293649
foodservice.it@drschaer.com
www.schaer-foodservice.it

ARREDAMENTO E PROGETTAZIONE

Augusto S.r.l.
Centro direzionale Zipa
Viale dell'Industria, 5 - 60035 Jesi (AN)
Tel. + 39 0731 288021
Fax + 39 0731 288024
info@augustocontract.com
www.augustocontract.com

Costa Group
Via Valgraveglia Z.A.I.
19020 Riccò del Golfo (SP)
Tel. +39 0187 769309
Fax +39 0187 769308
info@costagroup.net
www.costagroup.net

Ifi S.p.A.
Strada Selva Grossa, 28/30
61010 Tavullia (PU)
Tel. 0721 20021
info@ifi.it – www.ifi.it

Spazio Futuro
Via Carlo Bazzi, 49
20141 Milano
Tel. +39 02 89540444/6050
Fax +39 02 8435450
www.spaziofuturo.it

ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

AIGRIM
Associazione Imprese Grande Ristorazione Multilocalizzate

AIGRIM
Sede Operativa
Viale Coni Zugna, 71
20144 Milano
Tel. +39 02 38292046
segreteria@aigrim.it
Sede Legale
Piazza G. G. Belli, 2 - 20153 Roma

Angem
Via Barozzi, 7 - 20122 Milano
Tel. +39 02 76281537
Fax +39 02 76280761
info@angem.it
www.angem.it

ANSEB
Piazza Belli, 2
00153 Roma
Tel. +39 06 583921
Fax +39 06 5818682
info@anseb.com
www.anseb.it

CNCC
Via Orefici, 2 - 20123 Milano
Tel. +39 02 83412120
Fax +39 02 83412129
info@cncc.it - www.cncc.it

Efcem Italia
Via Matteo Bandello, 5
20123 Milano
Tel. +39 02 43518826
efcemitalia@efcemitalia.it

FIPE
Piazza Belli, 2 - 00153 Roma
Tel. +39 06 583921
Fax +39 06 5818682
info@fipe.it - www.fipe.it

legacoop
PRODUZIONE & SERVIZI

Legacoop
Via G.A. Guattani, 9 - 00161 Roma
Cell. + 39 329 0351621
Tel. + 39 06 84439300/521
legacoop.produzione-servizi.coop

AUTOMAZIONE BEVANDE E ALIMENTI

General Beverage S.r.l.
Zona Industriale P.I.P. Loc. Novoleto - 54027 Pontremoli (MS)
Tel. +39 0187 832305
Fax +39 0187 461368
numero verde: 800 850 900
info@iobevo.com - www.iobevo.com

AZIENDE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

Camst Group
Via Tosarelli, 318
40055 Villanova di Castenaso (BO)
Tel. +39 051 6017411
Fax +39 051 6053502
www.camstgroup.com

CIRFOOD
Via Nobel, 19 - 42124 Reggio Emilia
Tel. +39 0522 53011
Fax +39 0522 530100
info@cirfood.com - www.cirfood.com

Compass Group Italia S.p.A.
Via Scarsellini, 14 - 20161 Milano
Tel. +39 02 480531
Fax +39 02 48053322
www.compass-group.it

Euroristorazione S.r.l.
via Savona, 144 - 36040 Torri di Quartesolo
Tel. 0444 580699 - Fax 0444 588655
P.IVA 01998810244
www.euroristorazione.it - info@euroristorazione.it

Dussmann

Dussmann Service S.r.l.
Via Papa Giovanni XXIII, 4 scala A
24042 Capriate S. Gervasio (BG)
Tel. +39 02 91518 - Fax +39 02 91518499
www.dussmann.it

Elior Ristorazione S.p.A.
Via Privata Venezia Giulia, 5/A - 20157 Milano
Tel. +39 02 390391 - Fax +39 02 39000041
info@elior.com - www.elior.it

I.F.M. Industrial Food Mense S.p.A.
Centro Direzionale Napoli - isola F4
Via G. Ponzio
80143 Napoli - Italia
Tel. +39 081 7341271
Fax +39 081 7347004
ifm@ifmspa.com
www.ifmspa.com

Markas S.r.l.
Via Macello, 61 - 39100 Bolzano
Tel. +39 0471 307611
Fax +39 0471 307699
it@markas.com - www.markas.com

Pellegrini S.p.A.
Via Lorenteggio, 255 - 20152 Milano
Tel. +39 02 89130.1 - Fax +39 02 89125922
www.gruppopellegrini.it

Serenissima Ristorazione S.p.A.
Via della Scienza, 26/A - 36100 Vicenza
Tel. +39 0444 348400 - Fax +39 0444 348384
ufficioclienti@grupposerenissima.it
www.grupposerenissima.it

Sodexo Italia S.p.A.
Via Fratelli Gracchi, 36 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)
Tel. +39 02 69684.1 - Fax +39 02 6887169
it.sodexo.com

AZIENDE DI RISTORAZIONE COMMERCIALE E IN CONCESSIONE

Autogrill S.p.A.
Centro Direzionale Milanofiori Strada 5, Palazzo Z
20089 Rozzano (MI) - Tel. +39 02 48263250
www.autogrill.com

Burger King Restaurants Italia S.r.l.
Strada 1, Palazzo F4 - Milanofiori - 20090 Assago (MI)
Tel. +39 02 32061235
franchising@burgerking.it - www.burgerking.it

Chef Express S.p.A.
Sede Legale e Amministrativa:
Via Modena, 53 - 41014 Castelvetro di Modena (MO)
Tel. +39 059 754711 - Fax +39 059 754700

Sede di Roma:
Via Giolitti, 50 - 00185 Roma
Tel. +39 06 477851 - 059 754711
Fax +39 06 4814429 - 059 754700
info@chefexpress.it

CIRFOOD RETAIL
Via Nobel, 19 - 42124 Reggio Emilia
Tel. +39 0522 53011 - Fax +39 0522 530100
info@cirfood.com - www.cirfood.com

MyChef - RISTORAZIONE COMMERCIALE S.p.A.
Centro Uffici San Siro
Via Caldera, 21 – Blu Building – Ala 3 – 2° floor
20153 Milano
Tel. +39 02 3909951 - Fax +39 02 3552234
info.italia@areas.com - www.it.areas.com

Roadhouse Grill Italia S.r.l.
Via Modena, 53 - 41014 Castelvetro di Modena (MO)
Tel. +39 059 754811 - Fax +39 059 754493
info@roadhousegrill.it

BUONI PASTO

Yes Ticket S.r.l.
Sede legale:
Via Quintino Sella, 3 - 20121 Milano

Sede operativa:
Via Ippolito Rosellini, 12 - 20124 Milano
Tel. +39 02 87178975 - Fax +39 02 21115319
clienti@yes-ticket.it
www.yes-ticket.it

Ticket Restaurant
Edenred Italia S.r.l.
Via Giovanni Battista Pirelli, 18 - 20124 Milano
Tel. +39 02 269041
www.ticketrestaurant.it

CARRELLI TERMICI

Rational Production S.r.l.
Via L. Galvani, 7/H - 24061 Albano S. Alessandro (BG)
Tel. +39 035 4521203
Fax +39 035 4521983
info@rationalproduction.com
www.rationalproduction.com

CENTRALI D'ACQUISTO

CATTEL S.p.A.
via Ettore Majorana, 11 - 30020 Noventa di Piave (VE)
Tel. 0421 355311 fax 0421 659300
www.cattel.it - info@cattel.it

Dac S.p.A.
Via G. Marconi, 15 - 25020 Flero (BS)
Tel. +39 030 2568211 - Fax +39 030 2568340
info@gruppodac.eu - www.gruppodac.eu

Marr S.p.A.
Via Spagna, 20 - 47900 Rimini
Tel. +39 0541 746111 - Fax +39 0541 742422
www.marr.it

METRO

METRO Italia Cash and Carry S.p.A.
Via XXV Aprile, 25
20097 San Donato Milanese (MI)
Tel. dall'Italia: 800.800.808
Tel. dall'estero: +39 091 9885422
servizio.clienti@metro.it - www.metro.it

CONSULENZE

Progetta sc
Via Lodovico il Moro, 159 - 20142 Milano
Tel. +39 02 89122357 - Fax +39 02 89122247
progetta@progetta.mi.it - www.progetta.mi.it

CONTENITORI E PIATTI IN ALLUMINIO

CONTITAL®

Contital S.r.l.
Via Appia km 192.358
81052 Pignataro Maggiore (CE) – Italia
Tel +39 0823 873-111
sales@contital.com - www.contital.com

CUCINE PROFESSIONALI

Ali Group S.r.l.
Via Gobetti 2a - Villa Fiorita
20063 Cernusco sul Naviglio (MI)
Tel. +39 02 921991
Fax +39 02 92142490
info@aligroup.it - www.aligroup.it

Electrolux Professional S.p.A.
V.le Treviso, 15 - 33170 Pordenone
Tel. +39 0434 3801- Fax +39 0434 385854
www.electroluxprofessional.com

Irinox S.p.A.
Via Madonna di Loreto, 6/B
31020 Corbanese di Tarzo (TV)
Tel. +39 0438 5844 - Fax +39 0438 5843
irinox@irinox.com - www.irinoxprofessional.com

ITALIAN CULINARY ART

Lotus S.p.A.
Food Catering Equipment
Via Calmaor, 46
31020 San Vendemiano (TV)
Tel. +39 0438 778020
Fax +39 0438 778277
lotus@lotuscookers.it - www.lotuscookers.it
LOTUS APP per iPhone e Android: Lotus S.p.A.

DETERGENZA E DISINFEZIONE

Allegrini S.p.A.
Vicolo Salvo D'Acquisto, 2
24050 Grassobbio (BG)
Tel. + 39 035 4242111 - Fax + 39 035 526588
info@allegrini.com - www.allegrini.com

We Italia S.r.l.
Piazza dei Martiri 1/2 - 40121 Bologna (BO)
Te. +39 051 268601
info@we-italia.it - www.we-italia.it

EQUIPMENT

Robot Coupe Italia S.r.l.
Via Stelloni Levante, 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel. +39 051 726 810
www.robot-coupe.com/ita/it

FOOD & BEVERAGE

Cupiello
Riviera di Chiaia, 215 - 80100 Napoli - Italy
Tel. +39 081 400816 - Fax +39 081 419059
gestioneclienti@fresystem.com - www.cupiello.com

General Fruit S.r.l.
Via Torquato Tasso, 8/10 - 24060 Credaro (BG)
Tel. + 39 035927030 - www.generalfruit.com

INALCA S.p.A.
Via Spilamberto, 30/c
41014 Castelvetro di Modena (MO)
Tel. +39 059 755111
Fax +39 059 755517
info@inalca.it

Orogel Soc. Coop. Agricola
Via Dismano 2830
47522 Cesena (FC)
Tel. 0547 3771
info@orogel.it - www.orogel.it

Salumifici GranTerre S.p.A.
Strada Gherbella, 320
41126 Modena (MO)
Tel. 059 586111
info@granterre.it - www.granterre.it

FORNI

LAINOX Ali Group S.r.l.
Via Schiaparelli, 15 Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) Italy
Tel. +39 0438 9110
Fax +39 0438 912300
lainox@lainox.it - www.lainox.it

Rational Italia S.r.l.
Via Impastato, 22 - 30174 Mestre (VE)
Tel. +39 041 8629050
Fax +39 041 5951845
info@rational-online.it
www.rational-online.com

Tecnoinox S.r.l.
Via Torricelli 1
33080 Porcia (PN)
Tel. + 39 0434 920110
info@tecnoinox.it
www.tecnoinox.it

FORNITURE PER RISTORAZIONE

eurofides
IL N°1 PER LE SHOPPER E IL CONFEZIONAMENTO

Eurofides Srl
Servizio Clienti 800.079.060
info@eurofides.com - www.eurofides.com

Fantini Sas
Via Enzo Ferrari 1
39100 Bolzano BZ
Tel. 0471 251011
Fax 0471 251011
info@fantinisilvano.com
www.fantinisilvano.com

Five Services
Via G. Amendola, 5
20037 Paderno Dugnano (MI)
Tel. +39 02 91476767
info@fiveservices.com - www.fiveservices.com

S.D.S. Società di Distribuzione & Servizi S.r.l.
Via Campo dei Fiori, 13
20014 Vittuone (MI)
Tel. +39 02 37074200
Fax +39 02 37074208
sds@grupposds.it - www.grupposds.it

VITO Italia srl
Via Gorizia 14 - 31025 S. Lucia di Piave (TV)
Tel. 0438 460235 - cell. 345 5515644
info@vitoitalia.it - www.vitoitalia.it

GESTIONE INTEGRATA RIFIUTI

Adriatica Oli S.r.l.
C.da Cavallino, 39 - 62010 Montecosaro (MC)
Tel. +39 0733 229080 - Fax +39 0733 229093
segreteria@adriaticaoli.com - www.adriaticaoli.com

LAVAGGIO STOVIGLIE E PENTOLE

Comenda Ali Group S.r.l.
Via Galileo Galilei, 8
20060 Cassina de' Pecchi (MI)
Tel. +39 02 95228.1 - Fax +39 02 9521510
www.comenda.eu

Meiko Italia S.r.l.
Via Emilio Gallo 27 - Z.I. Chind - 10034 Chivasso (TO)
Tel. +39 011 91902 r.a. - Fax +39 011 9196215
info@meikoitalia.it - www.meiko.it

NOLEGGIO POSATE

Clearkit
Via Giovanni Donghi, 8 - 20811 Cesano Maderno (MB)
Tel. 0362 687643
commerciale@clearkit.it - www.clearkit.it

SERVIZI INTEGRATI

Dussmann

Dussmann Service S.r.l.
Via Papa Giovanni XXIII, 4 scala A
24042 Capriate S. Gervasio (BG)
Tel. +39 02 91518 - Fax +39 02 91518499
www.dussmann.it

SERVIZI WELFARE

Valyouness S.r.l.
Via Nobel 19 - 42124 Reggio Emilia
Tel. +39 0522 53011
www.valyouness.it - info@valyouness.it

SOFTWARE

Axios Informatica S.r.l.
Via Bach, 7 - 36061 Bassano del Grappa (VI)
Tel. +39 0424 227546
Fax +39 0424 586284
commerciale@axios.it - www.axiosinformatica.it

Etica Soluzioni S.r.l.
Sede legale: Via dei Solteri 76, Trento
Sede operativa: Via Francesco Croce 65, Abbiategrasso (MI)
P.IVA 02344210220
Tel. +39 0461/1862014
info@eticasoluzioni.com
divisione.commerciale@eticasoluzioni.com
www.eticasoluzioni.com

Gamba Bruno S.p.A.
Via Gambirasio, 12 - 24126 Bergamo (BG)
Tel. +39 035 274011
Fax +39 035 221441
info@gambabruno.it
www.gambabruno.it

Mytec S.r.l.
Sede operativa
Via Caravaggio 28/A - 20832 Desio (MB) Italy
Tel. +39 039 9466362
info@mytec.com - www.mytec.com

Progetti e Soluzioni S.p.A.
Direzione Generale
Via Ugo La Malfa 1 - 20063 Cernusco s/N (MI)
Centralino Tel. 02 45074323
Sede Legale
Via Nicolai 8 - 70123 Bari - Tel. 080 2149 474
www.progettiesoluzioni.it - info@progettiesoluzioni.it

Ristocloud Group Srl
Via Risorgimento 20 - 37019 Peschiera del Garda (VR)
Tel. + 39 045 6402881 - Fax +39 045 6402872
info@ristocloudgroup.com - www.ristocloudgroup.com

SERENISSIMA
INFORMATICA

Serenissima Informatica SpA
Via Croce Rossa, 5 - 35129 Padova (PD)
Tel. +39 049 829 1111 - Fax +39 049 829 1209
info@serinf.it - www.serinf.it

Zucchetti
Via Solferino, 1 - 26900 Lodi
Tel. +39 0371 594 2444
market@zucchetti.it - www.zucchetti.it

Breve storia che ogni bambino può leggere a un vignaiolo indipendente e viceversa *Abbecedario per vignaioli e aspiranti tali*

di Corraini Edizioni
Euro 14

"Cos'è un Vignaiolo? È la domanda che ci hanno posto gli autori di questo libro, il primo giorno che ci siamo incontrati. Non è stato per niente semplice rispondere. Siamo talmente impegnati ad essere Vignaioli che non ci è facile spiegare chi siamo. Siamo contadini, produttori di vino, comunicatori, venditori... Tutto insieme? Tutto qui? E poi?" Con questo emblematico incipit per voce dei Vignaioli e delle Vignaiole Indipendenti FIVI si apre il libro "Breve storia che ogni bambino può leggere a un vignaiolo indipendente e viceversa - Abbecedario per vignaioli e aspiranti tali" edito da Corraini Edizioni con testi di Davide Longo e illustrazioni di Guido Scarabottolo.
Il libro è un racconto brillante e ironico su che cosa ispira chi vuole diventare Vignaiolo, guidando il lettore alla scoperta di questo antichissimo mestiere attraverso un simbolico "Abbecedario" per Vignaioli o aspiranti tali. È la storia del piccolo Fivi, nato al suono di un tappo di bottiglia che salta, cresciuto facendo costruzioni di grappoli d'uva e pronunciando Magnum come prima parola, crescendo con un pensiero fisso, quello di diventare vignaiolo. Con il sorriso, inventiva e molta fantasia, Longo e Scarabottolo riescono a comunicare a chi legge non solo l'amore e la passione per il vino, ma anche il desiderio di custodire, proteggere e promuovere il territorio a cui il Vignaiolo appartiene.

Mari e monti in cucina

AA.VV. Artisti Vari
Mondadori Electa
Euro 2,90 € (prezzo online)

Dopo il successo dei libri Cucina green (2021) e Cucina a colori (2022), Mondadori Store lancia una nuova iniziativa esclusiva realizzata in collaborazione con Mondadori Electa: Mari e monti in cucina, un viaggio tra le regioni italiane alla riscoperta delle ricette più buone e tradizionali che valorizzano la sostenibilità attraverso l'uso di ingredienti locali e presidi a chilometro zero.
Il ricettario, disponibile dal 2 ottobre, solo nei Mondadori Store, presenta 180 piatti, divisi per territorio di provenienza, in cui le materie prime rivestono un ruolo centrale. Dalla cucina di montagna, con i suoi piatti ricchi, speziati e caldi, al mare, fresco e profumato, passando per le zone di lago, spesso dimenticate ma che offrono infiniti spunti culinari, e la campagna dorata, con piatti sani e genuini, in questo libro affronterete un viaggio tra le regioni italiane alla riscoperta delle ricette più buone e tradizionali, e approfondirete alcuni degli aspetti che rendono il nostro Paese un vero e proprio punto di riferimento per la bellezza nel mondo.
Il libro è disponibile a soli 2,90 euro con l'acquisto di ulteriori 2 libri a scelta nei Mondadori Store aderenti all'iniziativa e su mondadoristore.it.